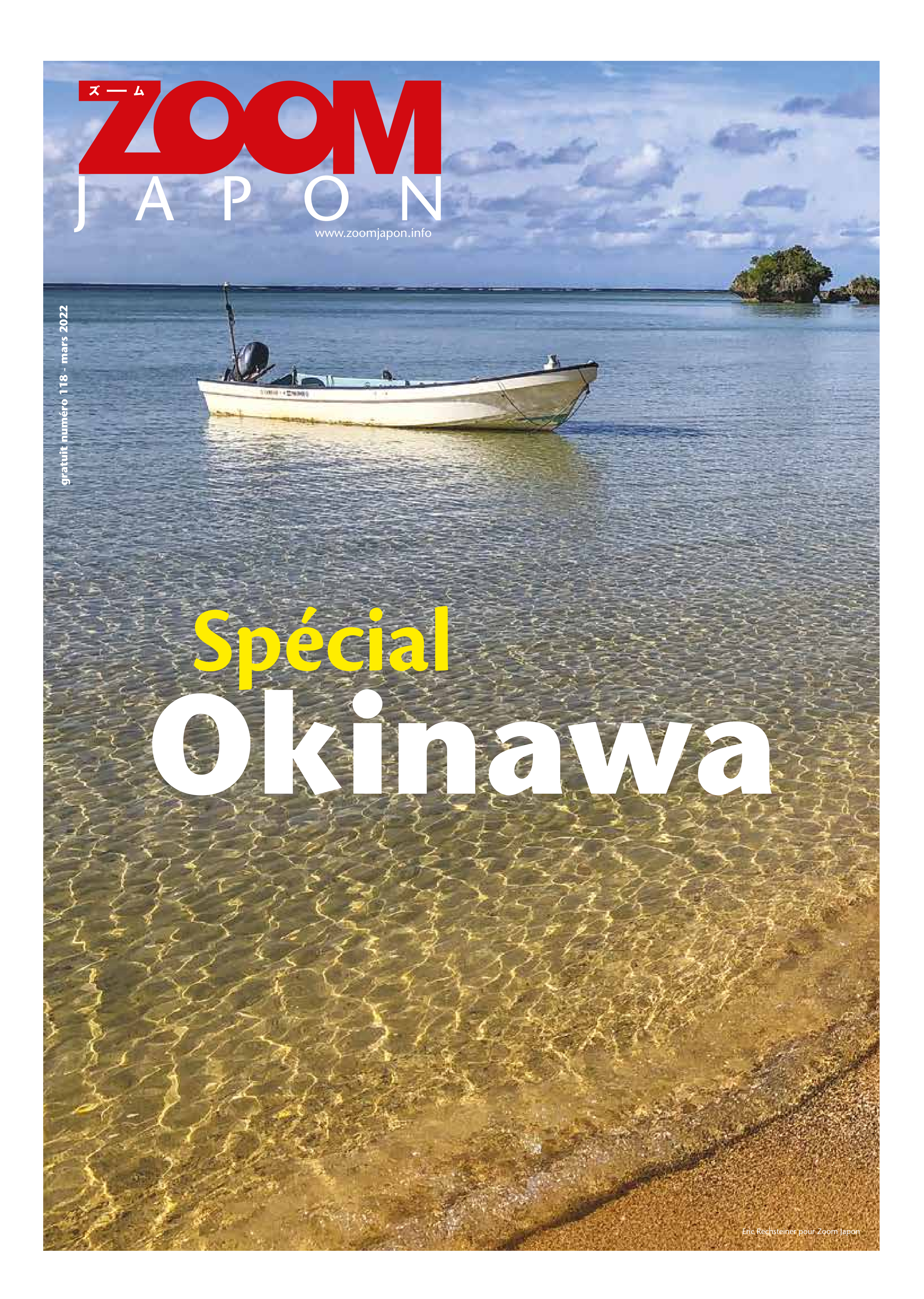

ズーム
ZOOM
JAPON
www.zoomjapon.info
gratuit numéro 118 - mars 2022
Spécial
Okinawa
Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

ÉDITO **Découverte**



Nous avons pris l'habitude depuis 2017 de consacrer notre numéro de mars à une préfecture du Japon. Après Hiroshima, Kumamoto ou encore Hokkaidô, nous vous proposons cette année de faire une halte à Okinawa. Le moment est particulièrement important pour ce territoire puisque 2022 marque le 50e anniversaire de son retour dans le giron japonais. Nous avons voulu profiter de cet événement, mais aussi des rendez-vous électoraux importants qui le concernent pour faire un tour d'horizon des sujets qui dominent la vie de ses habitants. Malgré les difficultés de déplacement liées à la pandémie, nous avons pu réaliser une édition exceptionnelle grâce à laquelle vous découvrirez diverses réalités locales, avec notamment un entretien exclusif avec le gouverneur TAMAKI Denny.

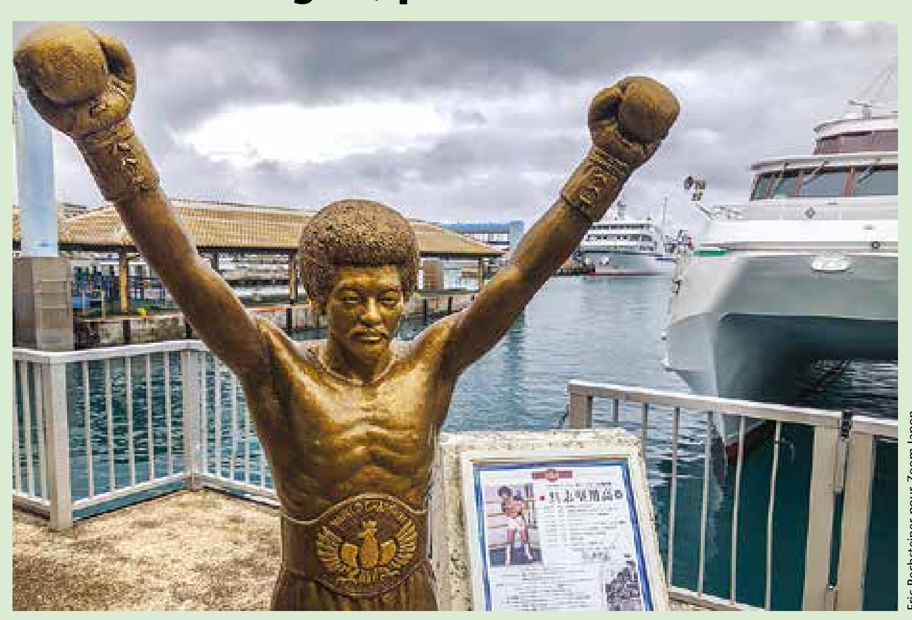
LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

61,1% Tel est le pourcentage de personnes

qui savent qu'Okinawa abrite 70 % des bases américaines implantées au Japon. L'enquête réalisée par Yahoo! News et l'*Okinawa Times* met en lumière un niveau de connaissance sur la question assez surprenant dans la mesure où la plupart des personnes interrogées vivent en dehors de la préfecture elle-même.

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Port d'Ishigaki, préfecture d'Okinawa



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

S'il n'est pas rare de rencontrer dans diverses villes de Hokkaidô ou de Kyûshû des statues à la gloire de lutteurs de sumo, dans le port d'Ishigaki, une des îles au sud d'Okinawa, c'est celle de GUSHIKEN Yôkô qui attend les visiteurs qui descendent de bateau. C'est en effet ici qu'est né l'ancien boxeur, champion du monde des poids mi-mouches WBA pendant 5 ans entre 1976 et 1981. Même s'il a raccroché ses gants, l'homme est demeuré très populaire grâce à ses apparitions régulières dans des shows télévisés.

CULTURE **Entre Orion Beer et Begin, ça mousse**

Orion Beer, principal producteur de bière d'Okinawa (voir *Zoom Japon* n°104, octobre 2020), et Begin, le groupe pop le plus populaire de la préfecture, ont conclu un accord de collaboration au terme duquel l'entreprise va promouvoir des produits dérivés à l'occasion de la tournée qu'ont entrepris les musiciens. Le groupe est non seulement populaire à Okinawa, mais il mobilise aussi les foules dans le reste du pays.

DIPLOMATIE **Des réunions du G7 en 2023 ?**

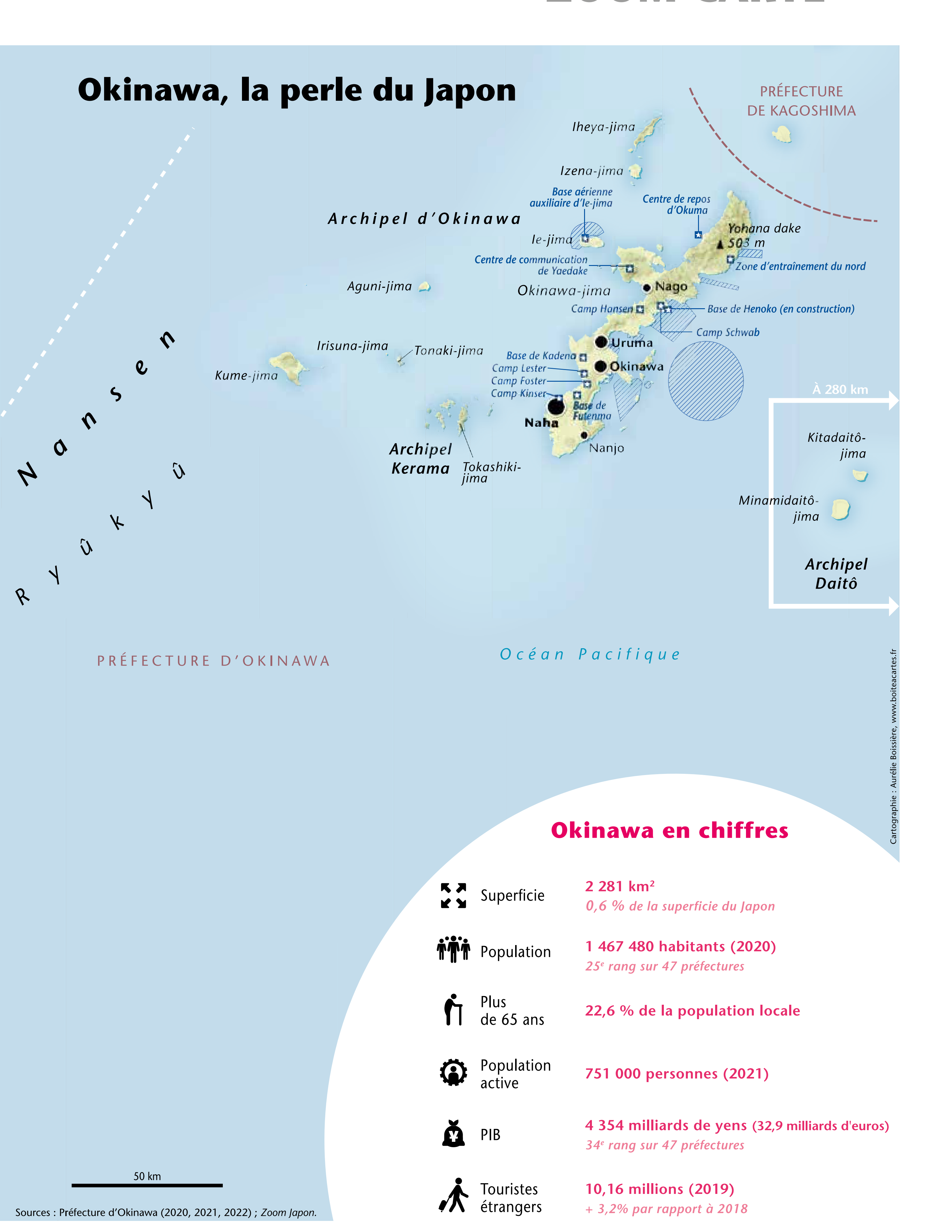
Puisque le Japon organisera le sommet du G7 en 2023, le gouverneur d'Okinawa a proposé que son territoire accueille plusieurs réunions ministérielles dans ce cadre. L'idée est de permettre à la préfecture de montrer ses capacités d'accueil et de mettre en avant diverses initiatives, lesquelles aideront à redonner de la visibilité à la région au moment où elle tentera de relancer le tourisme après la crise sanitaire.


あのこは貴族
ARISTOCRATS
UN FILM DE
YUKIKO SODE
MUGI KADOWAKI • KIKO MIZUHARA • KENGO KORA
SHIZUKA ISHIBASHI RIO YAMASHITA KENTA SATOI YUKIKO SHINOHARA KEI ISHIBASHI
TAKASHI YAMANAKA HITOMI TAKAHA SHIMASANE TSUKAYAMA GUIN-POON-CHAW
D'APRÈS LE ROMAN DE MARIKO YAMAUCHI "ANOKO WA KIZOKU"
ECRIT ET RÉALISÉ PAR YUKIKO SODE MUSIQUE DE TAKUMA WATANABE
PRODUIT PAR TOKYO THEATRES / BANDAI NAMCO ARTS
©MARIKO YAMAUCHI/SHUEISHA, "ARISTOCRATS" FILM PARTNERS
CREATION : JEFF MAUNOURY

ZOOM CARTE



Mer du Japon
CORÉE DU SUD
Tôkyô
JAPON
CHINE
Kagoshima
Shanghai
Mer de Chine orientale
1 470 km
572 km
820 km
Océan Pacifique
Île d'Okinawa
Archipel Daitô
Taipei
225 km
TAÏWAN
Archipel Yaeyama
500 km
Îles Senkaku
Administrées par le Japon, revendiquées par la Chine et Taïwan
Kuba-jima
Uotsuri-jima
Kita-Kojima et Minami-Kojima
Mer de Chine orientale
Archipel Îles
Frontière litigieuse
Ikema-jima
Miyako-jima
Irabu-jima
Miyakojima
Minna-jima
Kurima-jima
Tarama-jima
Archipel Miyako
Archipel Yaeyama
Yonaguni-jima
Hatoma-jima
Kohama-jima
Ishigaki-jima
Iriomote-jima
Ishigaki
Taketomi-jima
Kuro-shima
Hateruma-jima
Principales villes
Principales bases américaines
Zone d'entraînement militaire en mer


Okinawa, la perle du Japon
PRÉFECTURE DE KAGOSHIMA
Iheya-jima
Izena-jima
Base aérienne auxiliaire d'Ie-jima
Centre de repos d'Okuma
Archipel d'Okinawa
Yohana dake
503 m
Ie-jima
Centre de communication de Yaedake
Zone d'entraînement du nord
Aguni-jima
Okinawa-jima
Nago
Camp Hansen
Base de Henoko (en construction)
Camp Schwab
Irisuna-jima
Tonaki-jima
Uruma
Kume-jima
Base de Kadena
Camp Lester
Camp Foster
Camp Kinser
Okinawa
Base de Futenma
Naha
Nanjo
À 280 km
Kitadaitô-jima
Minamidaitô-jima
Archipel Daitô
Archipel Kerama
Tokashiki-jima
Nansen
Ryûkyû
PRÉFECTURE D'OKINAWA
Océan Pacifique
Cartographie : Aurélie Boissière, www.boiteacartes.fr
Okinawa en chiffres
Superficie
2 281 km²
0,6 % de la superficie du Japon
Population
1 467 480 habitants (2020)
25e rang sur 47 préfectures
Plus de 65 ans
22,6 % de la population locale
Population active
751 000 personnes (2021)
PIB
4 354 milliards de yens (32,9 milliards d'euros)
34e rang sur 47 préfectures
Touristes étrangers
10,16 millions (2019)
+ 3,2% par rapport à 2018
50 km
Sources : Préfecture d'Okinawa (2020, 2021, 2022) ; Zoom Japon.



Asahi Shimbun

Elu en 2018 à la tête de la préfecture d'Okinawa, Tamaki Denny tentera de conserver son poste lors des élections prévues en septembre prochain.

A Okinawa, on veut y croire

***Zoom Japon* a pu s'entretenir en exclusivité avec le gouverneur Tamaki Denny pour évoquer la situation de l'archipel.**

Tamaki Denny, le gouverneur d'Okinawa, est fier de ses racines. Né en 1959 d'un père américain et d'une mère japonaise, il a utilisé son héritage mixte pour gagner des voix lors de la campagne électorale pour le poste de gouverneur en 2018. Bien que sa déclaration selon laquelle *"les États-Unis m'écouteront parce que mon père était Américain"* ait souvent été prise avec légèreté, il a remporté le scrutin avec 55 % des suffrages et, cette année, il tentera de conserver son poste à la tête de la préfecture d'Okinawa.

Amateur de musique et ancien DJ de radio, Tamaki Denny évite la propagande anti-américaine stridente de nombreux politiciens et militants d'Okinawa. Mais cela ne signifie pas qu'il accueille favorablement les bases américaines sur le sol okinawaïen. En effet, il critique depuis longtemps et sans ambages la présence militaire américaine.

Né près de l'une de ces bases, à l'extrémité de la péninsule de Katsuren sur l'île principale d'Okinawa, son quotidien était marqué par la présence des soldats américains. *"Au début des années 1960, lorsque j'étais un petit garçon, les Etats-Unis avaient intensifié leur présence au Viêt Nam. Avant cela, il y avait eu la guerre de Corée, des troubles civils et la fondation de la République populaire de Chine, et toute l'Asie du Sud-Est était vraiment instable, si bien que beaucoup de soldats américains avaient été envoyés à Okinawa. Là où je vivais, il y avait une base américaine et autour de celle-ci, les habitants avaient ouvert de nombreux magasins destinés aux soldats. Il y avait des tailleurs, des barbiers, etc. Bien sûr, les Japonais aussi pouvaient utiliser ces boutiques, mais les Américains étaient leurs principaux clients. Et dans les mêmes quartiers, il y avait de nombreux bars qui étaient régulièrement fréquentés par les soldats. Ainsi, alors qu'à l'époque j'avais presque oublié mon père Américain, c'est mon environnement immédiat qui est devenu mon principal lien avec la culture américaine"*, se souvient-il.

Son père était un marine qui s'était amouraché d'une fille de la région. *"Ma mère est tombée enceinte de moi, mais mon père a été renvoyé aux Etats-Unis avant ma naissance. Au début, ma mère avait prévu de le suivre, mais elle a commencé à s'inquiéter de la difficulté de s'adapter à une nouvelle vie aux États-Unis. Ils sont restés en contact pendant un certain temps, mais quand j'avais environ un an, elle a écrit une lettre à mon père, disant qu'elle voulait m'élever à Okinawa. Ils ont fini par se séparer. Enfant, j'étais curieux de connaître le père que je n'avais jamais eu, alors ma mère a fini par brûler toutes ses photos et ses lettres parce qu'elle voulait que je l'oublie"*, raconte-t-il. Il fait remonter son amour de la musique à cette époque. *"Depuis les portes ouvertes des bars situés près de chez moi, j'entendais sortir les sons des juke-box. Même à cet âge précoce, j'aimais écouter de la musique. Je*

me cachais dans l'ombre, près de la porte ouverte, pour ne pas être vu de l'intérieur, et j'écoutais toute cette merveilleuse musique pop occidentale."

Alors que le mouvement anti-base faisait rage dans d'autres parties d'Okinawa, la ville où il vivait était relativement calme. *"Le syndicat des enseignants et ceux des travailleurs étaient assez actifs, mais pas tellement contre les Américains. L'une des raisons, outre les avantages économiques, était que la base elle-même était située dans un endroit isolé, au sommet d'une haute falaise, alors que ma ville se trouvait en bas. En outre, de nombreux soldats appartenaient au corps des communications. Il n'y avait pas d'avions à réaction vrombissant au-dessus de nos têtes ou d'autres activités susceptibles de perturber notre vie quotidienne"*, note-t-il. *"Quand j'avais quatre ou cinq ans, j'avais l'habitude avec d'autres enfants de monter à la base pour attendre que les soldats sortent. Dès que le portail s'ouvrait et qu'une voiture sortait, nous criions "Chocolat ! Chocolat !" ou "Chewing-gum ! Gum !" et ils nous les lançaient. La meilleure chose dont je me souvienne, c'est qu'on m'a donné une pomme entière. Je me demandais si je pouvais la manger tout seul. Parce que vous voyez, c'était la première fois que j'avais la chance de mordre dans une pomme entière. Ma mère ne m'en donnait qu'un quartier parce que manger des pommes était alors un luxe"*, ajoute-t-il.

Ses souvenirs d'enfance concernant les bases américaines ne sont pas négatifs, mais en même temps, il a pris conscience que la présence américaine à Okinawa pouvait aussi être source de troubles. *"Je suis né en octobre 1959. En juin de la même année, un avion à réaction qui avait décollé de la base aérienne de Kadena s'est écrasé sur une école primaire de la ville d'Ishikawa, et de nombreux élèves et membres du personnel sont morts ou ont été blessés. D'autres accidents se sont produits après ma naissance, mais le pire, c'est que quoi qu'il arrive, les citoyens d'Okinawa ou même la police locale étaient totalement impuissants. L'armée américaine était une communauté autonome et si un membre des forces armées causait un accident ou commettait un crime, il était traduit en cour martiale mais n'était pas remis aux Japonais. Depuis mon plus jeune âge, je me suis habitué à écouter des nouvelles similaires et je savais que c'était mal et injuste"*, assure le gouverneur.

TAMAKI Denny venait d'entrer au collège lorsque Okinawa est officiellement repassé sous autorité japonaise en 1972, après 27 ans sous tutelle américaine. *"Depuis lors, la préfecture d'Okinawa a bénéficié de plusieurs projets entrepris dans le cadre de la loi sur les mesures spéciales de promotion et de développement d'Okinawa. Grâce à l'aide financière de Tôkyô, nous avons pu améliorer les infrastructures locales, en réalisant de nouvelles routes et en construisant des barrages, des ports et des aéroports. Nous avons réalisé une croissance substantielle dont les résultats sont visibles aujourd'hui, et nous avons pu développer d'importantes industries liées au tourisme et aux télécommunications. Cependant, de nombreux problèmes liés au passé sont restés sans solution"*, explique-t-il.

La préfecture d'Okinawa a été créée il y a 50 ans, lors du retour des îles dans le giron du Japon. A l'époque, le sentiment général était que le gouvernement japonais avait géré l'ensemble du processus sans tenir compte des intérêts de la population d'Okinawa. La nouvelle préfecture a donc présenté une proposition de mesures de réintégration, également connue sous le nom de proposition Yara (du nom du premier gouverneur d'Okinawa (1972 -1976) YARA Chôbyô). Ce document de 132 pages exprimait le désir des Okinawaïens de voir leurs droits fondamentaux garantis par la Constitution.

"Cette proposition exhortait le gouvernement à donner la priorité absolue au bien-être des citoyens de la préfecture dans le cadre de l'autonomie locale et du développement économique. Un autre point important était qu'Okinawa devait devenir une "île de paix" sans bases américaines. Mais en fin de compte, les choses se sont passées tout à fait différemment. Même aujourd'hui, au moment où nous allons célébrer le 50e anniversaire de la fin de la tutelle américaine, les zones occupées par les bases militaires américaines ont diminué dans l'ensemble du Japon, Okinawa continue d'en porter la plus grande partie du poids. En effet, 70,3 % de ces bases sont concentrées dans notre préfecture. Malheureusement, le type de redistribution à travers le Japon que les habitants d'Okinawa souhaitaient n'a jamais eu lieu", regrette-t-il. *"Outre les problèmes liés aux bases américaines, d'autres questions importantes sont devenues de plus en plus pressantes, comme la pauvreté des enfants. Ce sont ces problèmes que nous devons résoudre le plus rapidement possible. Pour les 50 prochaines années, notre prochain objectif doit être de construire un Okinawa encore plus sûr et économiquement plus sain pour nos enfants et nos petits-enfants"*, assure-t-il.

Interrogé sur l'avenir des bases américaines, TAMAKI Denny pointe du doigt les retards et les promesses non tenues de la part du gouvernement central. *"Dans les années 1950, la présence militaire américaine à Okinawa a été justifiée d'abord par la nécessité de soutenir les forces armées américaines combattant dans la péninsule coréenne puis par la dangereuse influence que d'autres conflits et soulèvements sociaux en Asie pourraient avoir sur notre pays. Cela n'a cependant pas empêché la création d'un mouvement d'opposition farouche, non seulement à la présence continue au Japon des soldats qui nous avaient vaincus, mais aussi à l'influence négative des bases sur notre société d'après-guerre"*, rappelle le gouverneur.

"En 1996, alors qu'il discutait du renouvellement du bail des terrains utilisés par les bases qui arrivait à échéance, le gouvernement américain a accepté de restituer tout ou partie des 11 bases militaires d'Okinawa en cinq à sept ans, soit environ 20 % des terrains actuellement occupés par les troupes américaines à Okinawa. Ce plan a été confirmé en 2006. Cependant, à ce jour, peu de choses ont été accomplies. De plus, même si ce plan est effectivement mis en pratique, le pourcentage de bases américaines à Okinawa ne fera que baisser de 70,3 % à 69 %", dénonce-t-il. *"Compte*



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Les bases américaines demeurent le sujet le plus sensible pour les habitants de l'archipel.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

A Nago, les habitants se mobilisent quotidiennement contre l'aménagement de la base de Henoko.

tenu de tout ce qui s'est passé depuis ce premier accord d'il y a 25 ans, je pense que le moment est venu de réduire le nombre de bases militaires américaines à Okinawa et de les répartir plutôt dans le reste du pays. En l'état actuel des choses, Okinawa ne peut continuer à supporter les coûts sociaux et économiques de la présence américaine."

L'une des évolutions récentes en matière de politique étrangère qui inquiète TAMAKI Denny est la confrontation croissante entre les États-Unis et la Chine. *"Nous ne permettrons jamais qu'Okinawa soit la cible d'un autre conflit militaire comme celui de la Seconde Guerre mondiale. Notre demande est que les gouvernements japonais et américain procèdent concrètement au plan de restitution des terres en réduisant les bases américaines à moins de 50 % de la totalité des installations américaines au Japon. Pour ce faire, nous leur demandons de fixer des objectifs concrets et de s'en tenir au plan. En définitive, notre vision pour le XXIe siècle est qu'Okinawa devienne une île pacifique et prospère sans bases militaires"*, explique-t-il.

L'élection du gouverneur qui aura lieu cet automne sera précédée d'autres élections locales qui, selon les médias, pourraient influer sur les décisions des électeurs. Ainsi, par exemple, l'élection municipale du 23 janvier à Nago [ville où les Américains construisent la base de Henoko contre laquelle de nombreux habitants se mobilisent] a été remportée par TOGUCHI Taketoyo, le maire sortant, qui était soutenu par le Parti libéral démocrate (PLD), le parti au pouvoir favorable aux bases militaires. Toutefois, TAMAKI Denny, qui brigue un second mandat [et qui a soutenu KISHIMOTO Yôhei opposé à la base de Henoko lors du scrutin à Nago], ne partage pas ce point de vue. *"La situation actuelle est encore difficile à juger. Les autres élections peuvent avoir un impact, et certains électeurs peuvent être affectés par ces résultats, mais elles sont de nature très différente. Celle de Nago, par exemple, était une élection municipale et, à mon avis, elle a été décidée par des questions très locales. La construction de la base américaine à Henoko était un problème, bien sûr, mais pas le seul et probablement pas le plus important pour de nombreux résidents. Au final, je pense que les électeurs ont apprécié ce que leur a dit M. TOGUCHI, qu'ils ont apprécié son travail antérieur en tant que maire et qu'ils ont eu confiance en sa capacité à continuer à faire du bon travail et à appliquer les politiques définies par son administration"*, estime-t-il. *"L'élection du gouverneur, en revanche, est une élection générale qui intéresse l'ensemble de la préfecture. Il s'agit de politiques qui vont affecter les personnes qui vivent à Naha [la capitale de la préfecture] ainsi que celles qui vivent dans des îles plus éloignées. L'aménagement de la base américaine à Nago fera partie du débat électoral, bien sûr, mais ce ne sera pas la seule question sur la table, et les électeurs seront appelés à prendre leur décision en fonction de ce que chaque candidat a à offrir."*

Okinawa, comme le reste du Japon, a été durement touchée par la pandémie de la COVID-19, mais TAMAKI Denny imagine déjà le retour à la vie normale après le coronavirus. *"Il y a plusieurs choses que nous pouvons faire, mais je voudrais commencer par ce que nous faisons déjà maintenant pour combattre le virus. Nous continuons à encourager la vaccination, les mesures de contrôle des infections, le renforcement et l'amélioration du système de dépistage, et nous sommes prêts à fournir des fonds supplémentaires si nécessaire à l'avenir. Le gouvernement japonais a également déclaré que les actions contre les maladies infectieuses et les nouvelles initiatives économiques continueront à être ajoutées au budget. Notre préfecture prend des mesures pour adapter le plan national à notre situation et le rendre plus flexible et plus facile à utiliser en fonction de la situation locale"*, assure le gouverneur.

"En ce qui concerne l'après- épidémie, je dois tout d'abord mentionner le plan de promotion d'Okinawa qui sera décidé cette année. Pour l'instant, il a été discuté par le gouvernement à Tôkyô. Il entrera en vigueur lorsque le projet de loi sera présenté et approuvé par le Parlement. Conformément à la promulgation de ce projet de loi, nous avons préparé nos propres demandes, dont certaines vont au-delà de notre préfecture et ont une portée mondiale, comme nos objectifs liés aux Objectifs de développement durable (ODD, voir Zoom Japon n°108, mars 2021)."

"Notre objectif est d'intégrer trois sphères importantes (la société, l'économie et l'environnement) pour former une société harmonieuse qui ne laisse personne de côté, et pour construire une économie autonome forte et saine. Nous envisageons de développer des politiques relatives à chaque sphère afin d'harmoniser la vie dans toute la région. Pour être plus précis, nous voulons promouvoir un système de soutien global pour l'éradication de la pauvreté des enfants", affirme-t-il.

"De plus, à l'instar d'autres endroits dans le monde, nous voulons faire d'Okinawa une destination de tourisme durable en créant des industries ad hoc liées au tourisme. En intégrant de manière complète et concrète les politiques du plan de promotion, nous voulons construire une communauté de personnes qui peuvent se sentir en sécurité, en sûreté et heureuses. A cet égard, nous devons gérer au mieux la transition entre la situation d'urgence actuelle et un mode de vie post-COVID-19. Ce n'est pas facile, mais il est très important de trouver un équilibre entre les mesures sociales visant à maîtriser le virus d'une part, et le développement économique d'autre part. La COVID-19 fait des ravages dans tous les pays. L'une de nos priorités est d'assurer la continuité des activités et le maintien de l'emploi", assure TAMAKI Denny.

L'une des cartes que le gouverneur est impatient de jouer pour développer l'économie locale est l'Internet et l'information numérique. *"Nous pensons que cela permettra d'améliorer la rentabilité. Un exemple de ce que j'ai en tête est le programme dit Resotech Okinawa, où Resotech est une combinaison de "resort" (tourisme) et de technologie. Grâce à ce programme, diverses entreprises peuvent travailler ensemble pour améliorer leur rentabilité et leur productivité. Okinawa est une région magnifique et fascinante, et j'espère que nous serons en mesure de créer un contenu touristique à valeur ajoutée qui utilise pleinement nos ressources locales"*, conclut-il.

GIANNI SIMONE

PRESSE Un combat au quotidien

Depuis sa fondation en 1948, l'*Okinawa Times* n'a cessé de s'engager en faveur de la défense des intérêts de l'archipel.

A l'ère d'Internet, de la domination des images, des "fake news" et des temps d'attention réduits, de nombreux médias écrits doivent s'adapter rapidement à la nouvelle situation s'ils veulent survivre. L'*Okinawa Times* n'y a pas échappé. En décembre 2021, une nouvelle rotative est entrée en service ; en janvier 2022, le journal est passé entièrement à la couleur ; et depuis 2018, le journal a une toute nouvelle patronne, YONAMINE Kazue, qui a la particularité d'être la seule femme rédactrice en chef d'un quotidien au Japon.

Figurant parmi les deux principaux quotidiens d'Okinawa, l'*Okinawa Times* est une publication relativement jeune puisqu'il est né le 1er juillet 1948 des cendres de l'*Okinawa Shimpô.* Il a été fondé par neuf anciens employés de ce journal qui, dans un contexte de destruction générale et de manque de machines, ont dû se contenter d'une ronéotypie. Quoi qu'il en soit, ils ont commencé par publier un scoop sur le passage au "B yen", la monnaie alors émise par l'armée d'occupation américaine. En effet, dans l'immédiat après-guerre, l'*Okinawa Times* était le seul quotidien "professionnel" à Okinawa, l'autre grand journal, l'*Uruma Shimpô* (désormais *Ryûkyû Shimpô,* voir pp. 12-13) étant publié par des enseignants et d'autres personnes inexpérimentées.

La position éditoriale générale de l'*Okinawa Times* est favorable au pacifisme et à la neutralité non armée. Il s'oppose aux amendements constitutionnels – en particulier concernant l'article 9, qui interdit la guerre – et aux changements d'interprétation du droit d'autodéfense collective. Il exprime également avec vigueur son opposition aux bases militaires américaines et à leurs effets négatifs sur la vie à Okinawa. En 1971, par exemple, il a été récompensé par le Congrès japonais des journalistes pour son reportage sur la fuite de gaz toxiques sur l'île. En juillet 1969, il est apparu qu'il y avait eu une fuite au dépôt de munitions de Chibana, dans le village de Misato (actuellement Okinawa City), où 13 000 tonnes d'armes à gaz toxique étaient stockées. Bien que le protocole de Genève interdise *"l'utilisation d'armes chimiques en temps de guerre",* leur développement, leur production n'étaient pas interdits, et Okinawa était devenu un lieu de stockage de ces substances. Ce scoop a déclenché de vives protestations réclamant le retrait de ces armes du territoire local. Cependant, les négociations entre les autorités et l'armée américaine ont pris du temps, car elles devaient déterminer l'itinéraire et les coûts du transfert, ainsi que les mesures de sécurité pour les habitants. Finalement, les dernières armes à gaz toxique ont quitté les îles le 9 septembre 1971, plus de deux ans après l'incident.



Okinawa Times

*YONAMINE Kazue dirige l'*Okinawa Times *depuis 2018. Elle est la seule femme à occuper ce poste au Japon.*

Depuis sa création, l'*Okinawa Times* a joué un rôle important au sein de la communauté locale. En 1972, par exemple, le journal a remporté le 20e prix Kikuchi Kan pour la série de YOSHIAKI Toyohira intitulée *"Promouvoir la protection de toute la culture d'Okinawa après la guerre".* Puis, en 1978, ARAKAWA Akira a reçu le 32e prix culturel du Mainichi pour ses mémoires sur le temps qu'il a passé dans les îles Yaeyama en tant que chef d'agence du journal. Aujourd'hui, les îles Yaeyama sont l'une des principales destinations touristiques d'Okinawa, Mais lorsqu'ARAKAWA y vivait, alors qu'elles étaient toujours sous tutelle américaine, il y avait encore peu de touristes et les habitants vivaient dans des conditions difficiles dues notamment aux taxes, à la migration forcée et à la malaria.

Dans un entretien accordé à *Zoom Japon,* YONAMINE Kazue confirme l'engagement du

journal envers la communauté locale. *"Okinawa, ou plutôt le royaume des Ryûkyû, existait bien avant d'être annexé de force au Japon. Et même après l'annexion, ce territoire a conservé sa culture et sa langue propres. À cet égard, en plus de faire ce que fait tout journal, c'est-à-dire diffuser les nouvelles et suivre la situation politique et économique, notre mission a été de soutenir la culture, la musique et la danse traditionnelles locales et de garder vivants les souvenirs de la guerre"*, explique-t-elle. *"Nous parrainons également Okiten, une exposition artistique annuelle. Elle a été organisée pour la première fois en 1949 avec l'idée que la promotion culturelle permettrait de soutenir les citoyens de la préfecture pendant les temps difficiles de la reconstruction, et elle s'est poursuivie pendant plus de 70 ans, devenant le plus grand événement artistique d'Okinawa"*, ajoute-t-elle.

L'engagement de l'*Okinawa Times* envers la communauté locale s'étend à l'autre grand quotidien de l'archipel, le *Ryûkyû Shimpô*. Les deux journaux sont peut-être rivaux dans les kiosques, mais ils estiment aussi avoir besoin l'un de l'autre pour survivre. C'est pourquoi, en 2009, ils ont signé un accord pour s'entraider en cas de catastrophe ou de défaillance du système.

L'essor d'Internet au cours des 20 à 30 dernières années a rendu la vie de plus en plus difficile aux médias traditionnels, et les journaux japonais ont été particulièrement lents à s'adapter à la nouvelle situation, probablement parce que leur modèle de distribution (jusqu'à récemment, le portage à domicile dominait) et la fidélité de leurs lecteurs plus âgés ont partiellement ralenti la baisse de la diffusion et des revenus publicitaires. Actuellement, le tirage de l'*Okinawa Times* s'élève à 150 000 exemplaires.

"L'édition papier perd constamment des lecteurs et cette tendance négative s'est aggravée au cours des cinq ou six dernières années. C'est bien sûr un problème que nous partageons avec d'autres journaux, non seulement au Japon mais aussi dans le monde entier. De plus, à l'exception du Nihon Keizai Shimbun *[le plus grand quotidien financier du Japon], les journaux japonais ont été lents à développer une forte présence en ligne. C'est dans cet esprit que nous construisons un site Internet plus attrayant et plus facile à naviguer, même si Okinawa est une destination touristique populaire et que nous avons une chance d'attirer un lectorat plus large qui va au-delà de notre base locale traditionnelle"*, explique YONAMINE Kazue.

"Toutefois, pour l'instant, l'édition papier reste notre principal débouché. Voilà pourquoi nous avons cherché à moderniser et à améliorer sa production. Par exemple, cette année, notre nouvelle presse rotative a commencé à fonctionner et désormais toutes les pages sont imprimées en couleur et comportent davantage de photos. Après tout, nous vivons à l'ère de YouTube et d'Instagram et nous comprenons que pour susciter l'intérêt de nos lecteurs, nous devons améliorer l'aspect du journal", ajoute-t-elle. En 2009, afin de réduire les coûts, l'édition du soir a été supprimée. L'entreprise a expliqué qu'elle avait pris cette décision parce que les recettes publicitaires diminuaient rapidement tandis que le coût de production du journal augmentait en raison de la hausse du coût du papier. Depuis lors, les nouvelles du soir sont publiées sur le site Internet.

Depuis 20 ans, l'*Okinawa Times* publie également *Warabi*, une édition pour enfants de huit pages contenant des commentaires d'actualité destinés aux jeunes lecteurs. *"Comme je l'ai déjà mentionné, la plupart des lecteurs de l'édition papier ont la cinquantaine ou plus. D'autre part, de plus en plus de familles interrompent leurs abonnements. Par conséquent, le nombre de jeunes qui n'ont jamais lu de journal est en augmentation. Ils ne savent pas à quoi ressemble un journal, ni quel genre d'articles il contient. Nous espérons donc que le ministère de l'Education encouragera l'utilisation du journal dans les écoles afin d'améliorer les compétences de lecture des élèves et leur connaissance des questions sociales et culturelles. Bien sûr, les jeunes générations ne jurent que par les gadgets électroniques, mais j'espère au moins qu'ils seront incités à consulter le contenu des journaux sur leurs smartphones"*, confie-t-elle.

L'*Okinawa Times* compte actuellement 277 employés dont 130 personnes à la rédaction. YONAMINE Kazue travaille au journal depuis 1990 et constitue un exemple rare de femme occupant la première place dans un quotidien, ayant été promue rédactrice en chef il y a trois ans. Le journal, à cet égard, a toujours été un précurseur en la matière puisque déjà dans les années 1990, YUI Akiko était devenue la toute première femme rédactrice en chef d'un journal au Japon. *"Récemment, pendant deux ans, le* Kôbe Shinbun *a eu une femme à sa tête, mais maintenant je suis la seule qui reste"*, constate-t-elle.

Au cours des 32 années qu'elle a passées à l'*Okinawa Times*, elle a connu son lot de périodes difficiles et a été témoin de nombreux changements dans le secteur. *"J'ai été embauchée au terme de ma troisième tentative. La première fois, l'année où j'ai obtenu mon diplôme universitaire, je suis allée jusqu'à l'entretien final, j'ai donc été choquée quand ils ne m'ont pas embauchée. Le journalisme était le métier de mes rêves, alors je n'ai pas abandonné. A l'époque, je pensais que l'égalité des sexes était la norme. Après tout, la loi sur l'égalité des chances en matière d'emploi avait été promulguée en 1985. Puis j'ai commencé à chercher du travail et j'ai découvert que les femmes étaient régulièrement exclues de la profession. En 1989, ils n'ont engagé que deux filles ; quatre en 1990, dont moi-même, principalement parce que cette année-là, l'*Okinawa Times *a engagé beaucoup de monde. C'était les années de la bulle financière, vous savez"*, se souvient-elle.

Pendant six mois, YONAMINE Kazue a travaillé comme correctrice. Les autres femmes de l'entreprise étaient soit en charge de la section féminine, soit affectées au département des affaires sociales. Cependant, elle a fini par devenir reporter auprès des services de police et a été complètement immergée dans un monde exclusivement masculin. *"Je rentrais régulièrement chez moi à 2 ou 3 heures du matin après avoir passé la nuit à boire avec des policiers pour obtenir des informations utiles"*, raconte-t-elle. *"Le seul avantage d'être la seule femme était que tout le monde se souvenait de mon visage et de mon nom. D'un autre côté, mes supérieurs pensaient que mon meilleur atout était qu'étant une femme, je pouvais utiliser ma féminité pour obtenir des informations."*

La pression pour réussir dans un monde dominé par les hommes est devenue si forte qu'à un moment donné, YONAMINE Kazue a été en congé pendant environ six mois pour cause de dépression. *"Plus tard, je suis devenue la première employée du journal à profiter du programme d'aide à la réintégration. En définitive, j'ai pu continuer à faire ce travail pendant plus de 30 ans parce que je l'aime vraiment. Je trouve de la joie dans le fait de faire quelque chose qui profite à la société d'Okinawa plutôt que de poursuivre mon seul profit. Heureusement, les conditions sont aujourd'hui bien plus favorables pour les femmes journalistes. Cela ne veut pas dire que tout va bien, mais la situation s'est nettement améliorée"*, note-t-elle.

Okinawa Times

*Le numéro 1 de l'*Okinawa Times *publié le 1er juillet 1948. A l'époque, le journal était ronéotypé.*



Okinawa Times

Même si la rédaction demeure largement masculine, les choses ont beaucoup changé depuis que YONAMINE *Kazue est entrée au journal en 1990.*

En 2010, elle a remporté un prix du journalisme sur la pauvreté pour une série intitulée *Ikiru no fu* [La partition d'une vie]. En 2014, elle est devenue responsable du département des affaires sociales, et un an plus tard, elle a été promue au poste de rédactrice en chef adjointe.

"En tant que responsable de la rédaction, j'essaie toujours d'être juste. Autrefois, si le rédacteur en chef n'aimait pas un article, il disait simplement au journaliste de le réécrire. Mais aujourd'hui, c'est différent. Si je n'aime pas quelque chose, j'essaie toujours d'expliquer ce qui ne va pas dans l'article et de proposer mes conseils pour l'améliorer", confie-t-elle.

Même aujourd'hui, les journaux japonais restent un environnement de travail majoritairement masculin, à tel point que le pourcentage de femmes journalistes est probablement inférieur à 1 %. *"L'une des principales raisons est que c'est un travail exigeant avec de très longues heures de travail",* reconnaît YONAMINE Kazue. *"D'un autre côté, c'est un travail extrêmement gratifiant et je pense que le monde de l'information ne peut que gagner à accepter davantage de femmes dans ses rangs, notamment aux postes de direction. C'est pourquoi nous devons modifier les conditions de travail et créer un système plus flexible, par exemple en donnant aux journalistes le choix de commencer et de terminer leur travail plus tôt ou plus tard, en fonction de leurs besoins. Les femmes, en particulier, ont la charge supplémentaire d'élever les enfants et de faire la plupart des travaux ménagers. Elles devraient donc être autorisées à travailler moins longtemps après l'accouchement. Dans le même temps, davantage d'hommes doivent se sentir libres de prendre un congé parental. A l'heure actuelle, malheureusement, très peu de personnes prennent plus de deux mois."*

Depuis la bataille d'Okinawa, qui a fait 200 000 morts, et l'occupation américaine qui a suivi, la présence militaire américaine dans les îles est une source constante de problèmes. Les nouvelles locales sont toujours pleines d'histoires sur les bases américaines, et l'*Okinawa Times* ne fait pas exception. Au fil des ans, le journal a remporté de nombreux prix pour avoir couvert des sujets tels que les forces d'autodéfense (les forces armées japonaises), le déménagement de la base aérienne de Futenma [qui devrait être installée à Nago où la construction de la base de Henoko suscite la mobilisation locale], les munitions non explosées et le déploiement des avions Osprey [appareils pouvant décoller verticalement sources de plusieurs incidents].

"Les bases américaines sont incontestablement le plus gros problème d'Okinawa. Elles arrivent toujours en tête chaque fois que les habitants de l'île sont interrogés sur les choses qui les inquiètent le plus. La raison en est que ces bases sont une source constante de problèmes, qu'il s'agisse du bruit, des accidents d'avion, de la pollution ou des viols. Ce qui rend les choses difficiles pour les médias, c'est que l'armée américaine ne fournit aucune information. Même pendant la crise de la COVID-19, elle a d'abord refusé de dire combien de militaires avaient été infectés. C'est ce secret, cette réticence à collaborer avec les autorités locales, qui alimente les craintes et la méfiance de la population", regrette la rédactrice en chef. *"Aujourd'hui même, par exemple, nous avons publié un autre article sur la présence de niveaux alarmants d'un agent cancérigène présumé, l'acide perfluorooctanesulfonique (PFOS) et d'autres substances dangereuses dans l'eau potable et les eaux souterraines près des bases américaines. Dans de nombreux sites étudiés, les niveaux de matières toxiques dépassaient les limites fixées par le ministère de l'Environnement. Le gouvernement de Tôkyô et la préfecture ont demandé à l'armée américaine de les autoriser à effectuer des inspections sur place dans ses bases, mais là encore, ces demandes ont été rejetées. Comme vous pouvez l'imaginer, tout le monde est inquiet, en particulier les personnes ayant de jeunes enfants et qui ont peur de les laisser boire l'eau du robinet. C'est pourquoi les médias d'Okinawa sont unis pour suivre cette affaire et tenir les citoyens informés de l'évolution de la situation."*

G. S.

ENTRETIEN Le salut passe par le tourisme

A la tête du *Ryûkyû Shimpô*, Matsumoto Tsuyoshi s'inquiète des bases américaines, mais se montre optimiste.

Le *Ryûkyû Shimpô* est, avec l'*Okinawa Times* (voir pp. 9-11), le principal journal de la préfecture et, comme son confrère, il est critique à l'égard du traité de sécurité nippo-américain et des bases américaines à Okinawa. *Zoom Japon* a eu la chance de s'entretenir avec le rédacteur en chef du *Ryûkyû Shimpô*, Matsumoto Tsuyoshi, pour évoquer l'histoire de l'archipel et de certaines de ses problématiques récurrentes. Né à Naha en 1965, il a rejoint le journal en 1989. Il a été en charge de plusieurs rubriques dont celles des faits divers, de la politique et de l'économie avant de devenir rédacteur en chef adjoint en 2013. Il occupe son poste actuel depuis avril 2019.

Quel est votre regard sur le 50e anniversaire de la restitution d'Okinawa au Japon ?

Matsumoto Tsuyoshi : Permettez-moi de commencer par un souvenir personnel du jour où Okinawa a été rendu à la souveraineté japonaise. Comme vous pouvez l'imaginer, tout le monde était très heureux. A l'époque, le 15 mai 1972, j'étais en première année d'école primaire et mon père était employé par le gouvernement préfectoral d'Okinawa. Il avait été affecté au bureau en charge des célébrations de cet événement. Après la cérémonie, des membres des syndicats et d'autres habitants se sont réunis dans un parc voisin pour discuter du fait que le retour d'Okinawa au Japon n'allait pas vraiment changer grand-chose pour eux, puisque les bases militaires américaines étaient toujours là et continueraient d'être un fardeau pour la communauté. La discussion a été suivie d'un rassemblement de protestation sous une pluie battante. J'étais là, sur l'épaule de mon père.
Ce matin-là, à l'école, mon professeur avait dit que c'était un grand jour pour Okinawa. On nous avait servi un déjeuner spécial qui comprenait des *kôhaku manjû* (pâtisserie traditionnelle à base de farine que l'on mange lors de célébrations spéciales), alors vous pouvez imaginer à quel point j'étais heureux. Mais ce soir-là, lorsque mon père m'a emmené au rassemblement, tout le monde, pour une raison ou une autre, était en colère. C'est le premier souvenir que j'ai gardé de ma prise de conscience que les choses n'allaient pas à Okinawa : être avec mon père pendant deux heures sous la pluie, entouré de gens en colère. Cette année, nous célébrons le 50e anniversaire de cet événement et je vais avoir 56 ans, mais à bien des égards, les choses n'ont pas changé. Il y a encore trop de bases américaines à Okinawa, et les gens se plaignent encore du fait que 70 % des bases américaines au Japon sont toujours situées à Okinawa.
Au *Ryûkyû Shimpô*, nous avons décidé de ne pas utiliser l'expression *Hondo fukki* ("retour à la métropole"). Nous parlons plutôt de *Nihon fukki* ("retour au Japon"), car nous estimons qu'après 50 ans, notre désir de voir Okinawa se transformer en une île pacifique ne s'est pas encore réalisé. La colère ressentie par les personnes qui ont participé à ce rassemblement avec moi est toujours là. Okinawa a d'abord été séparée du reste du pays avec la complicité du gouvernement japonais. Il y a 50 ans, l'archipel a été rendu par l'administration militaire américaine, c'est vrai, mais le vrai problème est que trop de choses concernant Okinawa sont encore décidées par les gouvernements américain et japonais sans prendre la peine de consulter la population locale. En d'autres termes, en 1972, Okinawa a été officiellement rendu au Japon, mais seulement sur le papier. Même maintenant, après 50 ans, nous discutons toujours de la corrélation problématique entre ces trois acteurs : Okinawa, le Japon et l'Amérique.
Il est vrai que la restauration de l'autorité japonaise sur Okinawa a également permis la construction de nouvelles routes et usines. Elle a favorisé une amélioration générale de la qualité de vie dans les îles. L'archipel est également devenu très populaire auprès des touristes, qu'ils viennent de l'étranger ou du reste du Japon. Cependant, il reste encore beaucoup à faire. Il ne s'agit pas seulement d'être traité injustement en matière de sécurité nationale, car nous devons assumer la majeure partie du fardeau de l'accueil des bases américaines. Okinawa, par exemple, est l'une des préfectures dont le niveau de revenu est le plus bas du pays et, selon la dernière enquête, le taux de pauvreté des enfants à Okinawa est de 23 %, soit environ le double de la moyenne nationale. Quand on regarde ces chiffres, on se rend compte que l'économie locale est loin d'être saine et que la qualité de vie est assez insatisfaisante. Nous devons encore faire face à de nombreux défis tels que les retards dans le développement d'une structure sociale solide et d'un environnement éducatif adéquat. Et tout cela est la conséquence du voile noir que les 27 années de régime militaire américain ont jeté sur Okinawa.

Vous connaissez probablement le cimetière national des morts de la guerre de Chidorigafuchi à Tôkyô (voir *Zoom Japon* n°40, mai 2014). Il s'agit d'un lieu qui conserve les restes de "ceux qui sont morts à l'étranger lors de la dernière grande guerre". Lorsque j'ai visité l'endroit, j'ai été surpris de voir qu'Okinawa figurait sur la liste des "théâtres d'outre-mer". En d'autres termes, selon le gouvernement japonais, ceux qui ont été tués lors de la bataille d'Okinawa sont morts dans un pays étranger.

M. T. : Okinawa attire beaucoup de personnes de la métropole, qu'il s'agisse de touristes ou d'étudiants en voyage scolaire. Ils se baignent dans notre belle mer, goûtent à notre nourriture et à notre bière, et visitent les champs de bataille. Ils viennent ici à la fois pour s'amuser et pour apprendre l'histoire, et ce faisant, ils contribuent à notre économie. Ainsi, comme vous le voyez, même la guerre est devenue une industrie rentable et j'en suis très reconnaissant. Cependant, nous ne pouvons pas oublier les événements qui ont conduit à la situation actuelle. En 1609, le seigneur de Satsuma a envahi le Royaume des Ryûkyû et en a fait un Etat tributaire. Puis, en 1879, le Japon l'a annexé unilatéralement au



Matsumoto Tsuyoshi, rédacteur en chef du Ryûkyû Shimpô, au musée du journal, le 22 février 2022.

Ryûkyû Shimpô

Japon. Et enfin, à la fin de la guerre du Pacifique, l'armée américaine a occupé l'archipel et, suite au traité de paix de San Francisco en 1951, a repris Okinawa au Japon. Quoi qu'il en soit, d'une manière ou d'une autre, pendant toutes ces années, notre peuple a subi une certaine forme de discrimination (voir pp. 14-15).

Pour en revenir au sujet de la relation entre Okinawa et les bases américaines, lors de la récente élection municipale à Nago, Toguchi Taketoyo, le maire sortant, a été réélu. Cette élection a attiré beaucoup d'attention car Nago est la zone où l'armée américaine prévoit de relocaliser sa base actuelle de Futenma. Qu'en pensez-vous ?

M. T. : La victoire de Toguchi ne signifie pas que les habitants de Nago sont favorables à la présence d'une base américaine à côté de chez eux. En effet, selon de récents sondages, pas plus de 10 % d'entre eux sont d'accord pour que la base s'installe dans leur ville. Leur opinion rejoint celle de l'ensemble de la préfecture puisqu'en février 2019, plus de 70 % des habitants d'Okinawa ont voté contre cette relocalisation. Quant à Toguchi lui-même, il a toujours dit que la question du déménagement de la base américaine à Henoko, à l'intérieur de la ville de Nago, est une affaire entre les gouvernements japonais et américain, c'est-à-dire qu'il s'agit d'une question de sécurité nationale, et non d'un problème local.

Il a même mené sa campagne électorale sans préciser de quel côté de la barrière il se trouvait. A son crédit, au cours des quatre dernières années, son administration a eu un impact positif sur l'économie locale. En outre, grâce à une aide financière du gouvernement de 1,5 milliard de yens [11,3 millions d'euros], il a pu aider les familles locales à payer les repas scolaires, les frais médicaux et les frais de garde des enfants. Bien sûr, il s'agissait d'une décision politiquement motivée de la part du gouvernement dirigé par le PLD, et M. Toguchi a habilement exploité les craintes populaires selon lesquelles, si le candidat ouvertement anti-base [Kishimoto Yôhei] avait gagné, la ville aurait perdu tout cet argent. Mais il n'en reste pas moins que les familles locales étaient reconnaissantes de ce qu'il avait fait.

L'élection du gouverneur aura lieu cet automne. Pensez-vous que le résultat de l'élection de la ville de Nago, qui a eu lieu fin janvier, aura une incidence sur ce scrutin ? Quelle est la position du *Ryûkyû Shimpô* à ce sujet ?

M. T. : Le journal a réalisé de nombreux sondages sur la question de la construction de la nouvelle base à Henoko et, plus généralement, sur la présence américaine à Okinawa. Au cours des 20 dernières années, le pourcentage de ceux qui s'y opposent a varié entre 60 et 84 % – soit au moins deux habitants sur trois. Le pourcentage de ceux qui y sont favorables a, lui, fluctué entre



琉球新報

昭和47年（1972年）5月15日 月曜日

変わらぬ基地 続く苦悩

いま 祖国に帰る

沖縄県 きびしい前途

なお残る「核」の不安

解決へ大きな一歩

平和で豊かな県づくりを

きょうから通貨

確約は完全核抜きで米

解けない「核」への疑惑

点検できない基地

きょう県庁発足式典

リリーの缶詰

"Le casse-tête continue. Rien ne change pour les bases". Le 15 mai 1972, le Ryûkyû Shimpô a tout compris.

Ryûkyû Shimpô

10 et 20 %. L'opinion publique d'Okinawa est donc clairement opposée à l'aménagement de la nouvelle base. Cependant, il y a aussi des gens qui croient sincèrement que la présence militaire américaine est nécessaire pour défendre le Japon et que les bases américaines sont une source importante d'emplois et de richesse économique, et en tant qu'organe de presse, nous ne pouvons pas ignorer leur opinion, aussi mineure soit-elle. C'est pourquoi nous essayons d'être aussi objectifs que possible et nous nous abstenons strictement de couvrir l'actualité de manière biaisée. Notre position de base consiste à présenter les deux côtés de l'histoire et à fournir les éléments nécessaires pour permettre à nos lecteurs de se faire leur propre opinion. En Amérique, peut-être même en France, les journaux soutiennent ouvertement tel ou tel politicien, mais au Japon, ce n'est pas le cas. Nous présentons plutôt le pour et le contre sans prendre ouvertement parti.

Maintenant, en ce qui concerne l'élection du gouverneur de cette année, elle ne peut pas être ramenée à la seule situation de Nago, qui est très locale, dans la mesure où tous les résidents d'Okinawa vont voter. En outre, Henoko est peut-être situé à l'intérieur de Nago, mais le débat sur les bases américaines dépasse largement les frontières de cette ville ; il s'agit d'une question à la fois nationale et préfectorale, et contrairement au maire Toguchi, les candidats au poste de gouverneur doivent être clairs quant à leur position sur cette question.

Quoi qu'il en soit, il est assez difficile de prédire l'issue du scrutin car, historiquement, les électeurs ont l'habitude de changer de camp en fonction du moment et de certaines conditions particulières. D'un côté, les partis au pouvoir - qui soutiennent les bases américaines – bénéficient d'un solide réseau d'alliés et de partisans, et le mouvement anti-bases s'est récemment affaibli. D'un autre côté, cependant, les habitants d'Okinawa sont aux prises avec l'armée américaine depuis plus de 70 ans et ils savent que s'ils donnent trop de pouvoir aux politiciens favorables au PLD, ils pourraient en regretter les conséquences.

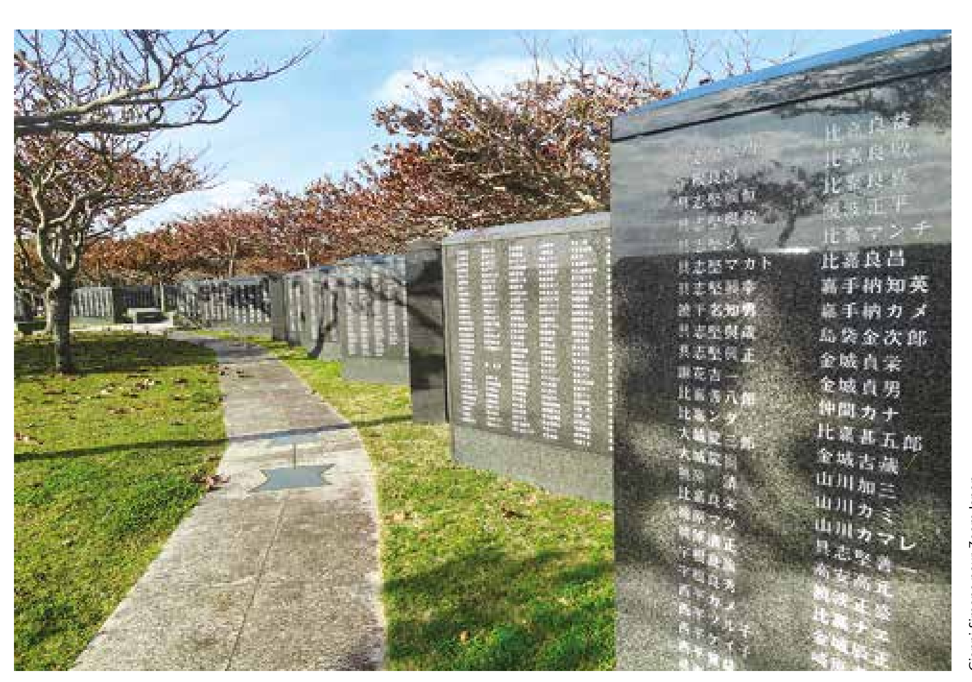
Souhaitez-vous ajouter quelque chose ?

M. T. : Je travaille au *Ryûkyû Shimpô* depuis 1989. Cette année-là, 2,67 millions de touristes avaient visité Okinawa. Lorsque leur nombre a atteint cinq millions, le gouverneur de l'époque, M. Nakayama, a déclaré que le prochain objectif d'Okinawa était de doubler ce chiffre. Je pensais que c'était impossible. Pourtant, en 2019, nous avons dépassé les dix millions de touristes pour la première fois. En d'autres termes, leur nombre a quadruplé au cours des 30 dernières années. Il est désormais clair que l'industrie touristique est l'avenir d'Okinawa. Le secteur manufacturier est plutôt faible, mais le secteur tertiaire, c'est-à-dire le tourisme et le secteur des services, est notre force, surtout maintenant que la préfecture attire de plus en plus de visiteurs d'Asie du Sud-Est, de Chine, de Taïwan, de Hong Kong, de Corée du Sud et de Singapour. Ce que j'essaie de dire, c'est que oui, nous ne pouvons pas oublier les problèmes liés aux bases américaines, mais je suis très optimiste pour l'avenir.

Propos recueillis par G. S.

RENCONTRE Le poids lourd de l'histoire

Pour OKA NORIMATSU Satoko, il y a encore beaucoup à faire pour réconcilier Okinawa et la métropole.



Gianni Simone pour Zoom Japon

Le Parc de la paix de la préfecture d'Okinawa a été créé le 15 mai 1972.

Cinquante ans après la rétrocession d'Okinawa au Japon, de nombreux problèmes attendent toujours d'être abordés et résolus, notamment les relations problématiques de la préfecture avec la métropole. *Zoom Japon* s'est entretenu avec OKA NORIMATSU Satoko sur l'histoire d'Okinawa, la guerre et les politiques discriminatoires du gouvernement japonais à son égard.

Née à Tôkyô mais résidant depuis longtemps au Canada, elle a passé plus de 20 ans à écrire, faire des recherches, donner des conférences et éduquer sur des sujets tels que la paix, la mémoire historique, les responsabilités de la guerre, les droits de l'homme, les bases militaires et les questions nucléaires, principalement dans la région Asie-Pacifique. Fin 2006, elle a créé le Peace Philosophy Centre. Elle est également rédactrice en chef de l'*Asia-Pacific Journal: Japan Focus*. Parmi ses nombreux ouvrages, elle a coécrit avec Gavan McCormack *Resistant Islands: Okinawa Confronts Japan and the United States* (Rowman and Littlefield, 2018).

Le 15 mai 2022 marquera les 50 ans de la restitution d'Okinawa au Japon après l'occupation américaine. Pendant de nombreuses années, vous avez étudié l'histoire des îles et parlé à leur population. Que pensent les Okinawaïens de cet anniversaire ?

OKA NORIMATSU Satoko : C'est une grande question. D'après ce que j'ai compris en discutant avec mes amis d'Okinawa et en lisant les journaux de l'île, il s'agit certainement d'une étape importante et, selon moi, elle incite les habitants à réfléchir à ce qu'Okinawa est devenue au cours du dernier demi-siècle, depuis qu'elle a été rendue au Japon après 27 ans d'occupation militaire américaine. Les médias d'Okinawa et de la métropole ont publié des articles spéciaux et des enquêtes pour marquer cet anniversaire.

Ce que je peux dire avec certitude, c'est que les habitants, de gauche à droite, ressentent le lourd poids de la présence militaire américaine (et japonaise), bien que peut-être à des degrés différents selon leur inclinaison politique et leur génération. Si vous avez lu *Resistant Islands: Okinawa Confronts Japan and the United States*, vous savez probablement comment tant d'Okinawaïens se sont sentis trahis par l'accord entre le Japon et les États-Unis. Il n'a non seulement pas permis de libérer Okinawa des bases militaires américaines, mais il les a renforcées en les incorporant dans le traité de sécurité nippo-américain. L'espoir que le principe de *kakunuki-hondonami* (sans armes nucléaires comme la métropole) serait appliqué à la nouvelle préfecture a été brutalement trahi lorsque le Japon et les États-Unis ont signé un accord secret selon lequel, en cas d'"urgence", le Japon autoriserait les États-Unis à réintroduire des armes nucléaires dans ce pays.

Comme il est écrit dans le livre, il est bien connu que YARA Chôbyô, le premier gouverneur démocratiquement élu d'Okinawa, est venu à Tôkyô le 17 novembre 1971, pour soumettre le *Kengisho* (liste de demandes pour promouvoir la paix et l'autonomie d'Okinawa), soigneusement élaboré, à la Diète qui délibérait sur le texte concernant le retour d'Okinawa dans le giron japonais, mais le parti au pouvoir, le Parti libéral démocrate (PLD), a adopté de force l'accord avant l'arrivée du gouverneur. Cette histoire est profondément gravée dans l'esprit de nombreux habitants d'Okinawa comme un symbole de la désinvolture du gouvernement japonais à l'égard des droits à l'autodétermination des îles.

Les exigences de la proposition YARA et son esprit sont toujours bien vivants, et certains affirment qu'elle est toujours juridiquement valable. Cette année, à l'occasion du 50e anniversaire de la rétrocession d'Okinawa au Japon, l'actuel gouverneur TAMAKI Denny envisage de la rééditer (voir pp. 6-8).

Dans vos écrits, vous soulignez souvent qu'Okinawa, tout au long de son histoire, a été souvent discriminé par le gouvernement japonais. Pouvez-vous en donner quelques exemples ?

O-N. S. : Il est difficile d'en citer quelques-uns, mais Okinawa (et le Royaume des Ryûkyû avant cela) a connu un processus d'assimilation forcée similaire à celui de nombreux peuples colonisés et/ou autochtones dans le reste du monde. Ils ont été "encouragés" (c'est-à-dire forcés) à abandonner leur culture, leur patrimoine, leur religion et leur langue pour être de bons sujets de l'empereur. Beaucoup ont changé leur nom pour des noms plus communs à consonance japonaise. Les enfants n'avaient pas le droit de parler leur langue maternelle à l'école et s'ils le faisaient, ils devaient porter une honteuse "plaque de dialecte". Pour de nombreux Okinawaïens, en particulier les générations plus âgées, le fait que les insulaires aient été assimilés à de fidèles sujets de l'empereur et qu'ils aient pourtant été cruellement sacrifiés et abandonnés par l'empire japonais à la fin de la guerre du Pacifique, avec entre un tiers et un quart (120 000 personnes ou plus) de l'ensemble de la population brutalement tué, et des centaines de milliers d'autres mises au travail forcé, blessées, déplacées et orphelines, et marquées mentalement et physiquement à vie, est le souvenir le plus vif, le plus inoubliable et le plus irréparable de la discrimination.

Il va sans dire qu'un autre exemple flagrant de discrimination est l'oppression militaire perma-

nente et l'imposition des bases militaires, avec environ 70 % des bases américaines au Japon concentrées sur seulement 6 % de la superficie du pays (voir pp. 4-5), malgré l'opposition de la majorité des habitants.

Il y a quelques années, vous avez consacré un livre important à la situation difficile d'Okinawa. Quels sont les principaux problèmes qui, selon vous, doivent être traités de toute urgence ?

O-N. S. : A mon avis, le plus urgent est d'éviter une guerre avec la Chine, car Okinawa serait certainement sacrifiée à nouveau. Okinawa ne doit pas redevenir un champ de bataille, dans le contexte d'un renforcement militaire sur les îles et de l'intensification de la propagande anti-chinoise promue par le gouvernement japonais et une grande partie des médias publics qui ne peuvent plus penser et écrire de manière critique. Compte tenu de ce que je viens de dire, la construction de la base de Henoko doit être annulée, le renforcement militaire japonais sur les îles de Yonaguni, Miyako, Ishigaki et Amami doit être inversé.

Le gouvernement doit aussi honorer les promesses faites lors du sommet entre Abe Shinzô et le président chinois Xi Jinping de novembre 2014. A cette occasion, le Premier ministre avait tenté de réparer les relations tendues entre les deux nations après la violation par le Japon du statu quo concernant le différend territorial autour des Senkaku [Diaoyu pour les Chinois. Il s'agit d'un chapelet d'îles inhabitées en mer de Chine orientale]. 2022 marquant aussi le 50e anniversaire de la normalisation des relations entre le Japon et la Chine, c'est une excellente occasion de se souvenir, d'honorer et de tenir les promesses faites en 2014. Le Japon doit adopter une position indépendante des États-Unis et de ses alliés occidentaux et se distancier de tout bellicisme raciste et impérialiste contre la Chine.

La situation actuelle pour de nombreux habitants d'Okinawa a un air de déjà-vu. Ils ont peur, à juste titre, que leurs îles soient à nouveau transformées en champs de bataille. Dans le même temps, beaucoup sont fortement influencés par les récits anti-chinois du gouvernement et des médias grand public, selon lesquels la Chine va envahir leurs îles et les forces armées américaines et japonaises défendront Okinawa contre elle. Les îles Ryûkyû sont historiquement plus proches de la Chine que du Japon. Certains pensent qu'Okinawa peut utiliser ses liens historiquement étroits avec le continent pour devenir un pont pacifique entre des nations géopolitiquement opposées et réaliser la paix en Asie du Nord-Est. Parmi eux, l'ancien premier ministre Hatoyama Yukio et ses collègues de l'Institut communautaire de l'Asie de l'Est.

En 2021, j'ai eu la chance de me rendre à Okinawa et de visiter certains des lieux où s'est déroulée la bataille d'Okinawa et où de nombreux civils se sont réfugiés ou se sont suicidés. Quelles sont les principales questions liées à cette bataille que le grand public ne connaît peut-être pas ?

O-N. S. : J'ai beaucoup écrit sur cette question dans le deuxième chapitre de mon livre. J'ajouterai ici quelques points qui n'y figurent pas, mais qui sont d'une importance capitale. L'expérience de la bataille d'Okinawa tend à être placée dans le contexte des souffrances des Japonais pendant la guerre du Pacifique. Les gens (en particulier certains professeurs) identifient souvent Hiroshima, Nagasaki et Okinawa comme trois lieux "sacrés" pour l'éducation à la paix. La bataille a longtemps été décrite comme la "seule bataille terrestre" de la guerre, en ce sens qu'il s'agissait de la seule bataille menée sur le territoire japonais, alors que les autres événements majeurs de la guerre consistaient principalement en des bombardements aériens américains sur des villes japonaises, notamment les bombardements atomiques de Hiroshima et de Nagasaki. Cependant, je pense qu'une telle vision de la bataille d'Okinawa occulte la nature essentielle de l'événement. Le Royaume des Ryûkyû faisait partie des nations colonisées, attaquées et/ou occupées par l'Empire du Japon, comme Taïwan, la Corée, la Mandchourie et d'autres parties de la Chine, une grande partie de l'Asie du Sud-Est et les îles du Pacifique, au cours des sept décennies d'expansion coloniale et impériale de l'Empire, tandis que Hiroshima et Nagasaki étaient toutes deux des bases militaires essentielles pour l'agression et l'expansion du Japon à l'étranger.

Resistant Islands : Okinawa Confronts Japan and the United States *est l'ouvrage qu'Oka Norimatsu Satoko a coécrit avec Gavan McCormack.*

Les deux commandants de la bataille d'Okinawa faisaient partie des officiers impliqués dans l'un des événements les plus cruels de l'histoire de l'humanité : le massacre de Nankin en décembre 1937. De même, nombre des soldats japonais qui ont pris part à la bataille d'Okinawa étaient des rapatriés du continent : leurs mains étaient déjà tachées de sang lorsqu'ils sont arrivés à Okinawa en tant que membres de la 32e armée censée défendre les îles.

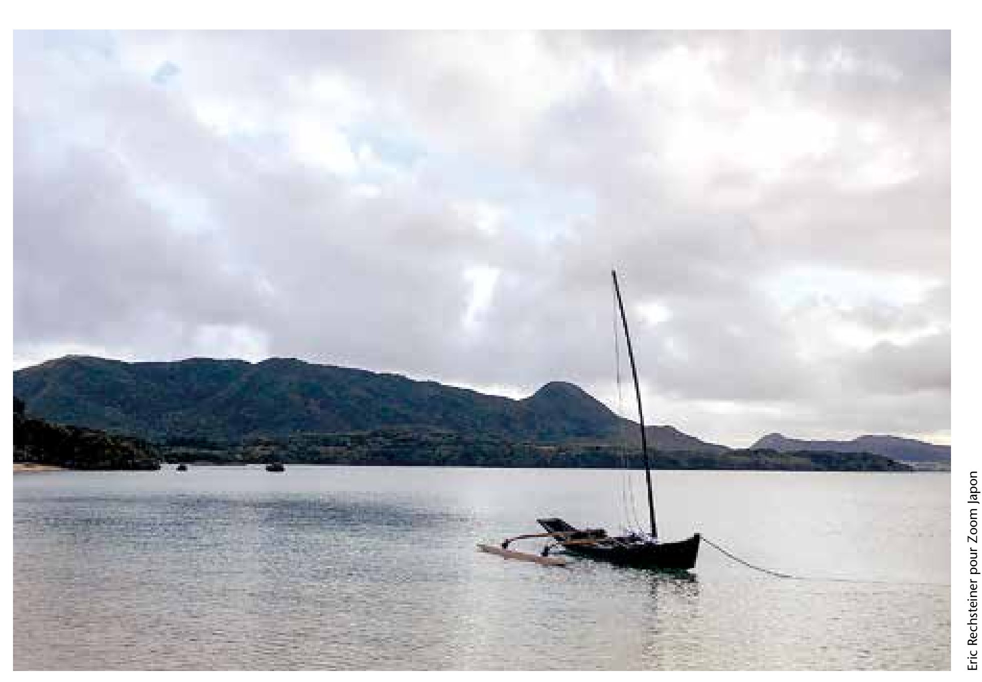
Même à Okinawa, la position de la préfecture dans l'histoire du Japon et de l'Asie est mal comprise. Beaucoup de gens ont tendance à séparer la bataille d'Okinawa des souffrances causées par le Japon dans d'autres pays d'Asie. Ils ont également tendance à avoir plus de sympathie pour les souffrances des civils dans les capitales militaires de l'Empire lui-même, comme Hiroshima et Nagasaki. Je pense que c'est le résultat du lavage de cerveau auquel les Okinawaïens ont été soumis après avoir été colonisés par le Japon. Le récit "Okinawa fait partie du Japon" a été inculqué dans leur esprit par le système éducatif et les médias d'une manière qui convenait au gouvernement japonais. La tour commémorative Reimei, qui rend hommage aux deux officiers chargés de défendre Okinawa : le général Ushijima, commandant de la 32e armée, et le lieutenant général Chô Isamu, chef d'état-major, en est un exemple flagrant. Le fait que ce monument, rendant hommage à deux hommes qui auraient pu être poursuivis comme criminels de guerre pour le massacre de Nankin, continue de se dresser sur le point culminant de la colline de Mabuni [à l'intérieur du Parc de la paix de la préfecture d'Okinawa] sans susciter la moindre controverse publique à Okinawa est représentatif d'un manque de conscience historique. Celui-ci s'explique par le fait que les Ryûkyû faisaient partie des régions d'Asie-Pacifique colonisées et victimisées par l'Empire du Japon.

Il y a quelques années, on m'a demandé de répondre à la question de savoir comment surmonter la "division" entre Okinawa et la métropole. Je réponds qu'il est de la responsabilité exclusive de la métropole de la "surmonter", car c'est elle qui a créé cette "division" par ses diverses politiques coloniales discriminatoires décrites ci-dessus, notamment la bataille d'Okinawa, l'occupation d'après-guerre, l'acceptation de l'occupation militaire américaine de 1952 à 1972, la concentration des bases américaines et les préparatifs de guerre actuels sur les îles Ryûkyû. Le gouvernement ne peut surmonter cette "division" qu'en reconnaissant et en mettant fin à cette discrimination. Cependant, peu de Japonais en métropole semblent penser de cette façon.

Propos recueillis par Gianni Simone

TRADITION Les sabani ont de l'avenir

Grâce à quelques artisans passionnés, la construction navale traditionnelle a de beaux jours devant elle.



Un sabani *au mouillage.*

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

La voile prend le vent et le *sabani* commence à avancer sur la mer tranquille d'Okinawa. Nous sommes à Kuura, un petit village situé dans la partie nord de l'île d'Ishigaki, à environ 35 minutes en voiture de l'aéroport de Shin-Ishigaki. La côte est parsemée de magnifiques petites plages créées par l'érosion des vagues. C'est une sorte de paradis naturel, qui n'a pas été touché par le tourisme de masse. YOSHIDA Tomohiro, expert en la matière, vit ici, entouré par la nature luxuriante de la péninsule de Hirakubo. Il vit ici depuis 17 ans. Il est l'un des derniers fabricants de *sabani* encore en activité au Japon (www.cicadae-sailboat.com).

Les *sabani* (littéralement "bateau requin") sont des voiliers traditionnels d'Okinawa. Autrefois, on les voyait souvent sur les mers autour d'Ishigaki. Ils étaient utilisés pour la pêche et le transport de provisions vers et depuis les îles voisines. Ces dernières années, cependant, de plus en plus de gens se sont tournés vers les bateaux à moteur modernes et les élégants *sabani* sont devenus une espèce navale en voie de disparition.

YOSHIDA Tomohiro est né et a grandi à Tôkyô. Après avoir obtenu son diplôme d'études secondaires, il n'avait pas d'objectif particulier dans la vie et se contentait d'aider à la taverne de sa mère. Cependant, il trouvait la vie urbaine étouffante ; il voulait voyager et vivre des expériences différentes. *"Je me suis rendu pour la première fois à Ishigaki avec ma femme en 1993, j'avais 19 ans et elle 18. Nous avons campé sur l'île pendant environ un mois et avons été hypnotisés par sa beauté et la richesse de son environnement naturel, à tel point que nous nous sommes dit que nous voudrions vivre ici un jour. Après mon retour à Tôkyô, j'ai repris ma vie habituelle, mais en 2004, un de mes amis qui avait un petit restaurant à Ishigaki m'a demandé si j'étais intéressé pour travailler avec lui, alors nous nous sommes installés ici pour de bon",* confie-t-il.

Malheureusement, les choses ne se sont pas bien passées et il a quitté son emploi au bout d'un an. Après cela, il a fait différents boulots, notamment dans une plantation de fruits, dans des travaux routiers et comme constructeur de bâtiments. Puis un jour, il s'est rendu dans une librairie et a trouvé un livre d'ARASHIRO Yasuhiro, un artisan de bateaux vivant à Shiraho, au sud d'Ishigaki, qui fabriquait des voiliers traditionnels appelés *sabani*. *"J'ai toujours aimé travailler le bois. Découvrir qu'il y avait des gens qui fabriquaient des bateaux en bois sur cette même île a été une révélation stupéfiante. J'étais curieux d'en savoir plus, mais aussi étrange que cela puisse paraître, je pensais qu'il était trop tôt pour rencontrer le type. J'ai gardé cette idée dans un coin de ma tête jusqu'à ce que, huit ans plus tard, j'apprenne qu'ARASHIRO-san prenait sa retraite. Je me suis empressé de le rencontrer et après un court échange, il a accepté de m'apprendre à construire les bateaux",* raconte-t-il. A l'âge de 37 ans, YOSHIDA Tomohiro est devenu constructeur de bateaux et sa vie a complètement changé. *"En plus de cet artisanat traditionnel, il m'a appris l'importance de penser indépendamment et de trouver la sagesse dans mes propres pensées".*

Au cours des cinq années suivantes, il a tout appris de la fabrication de *sabani* en assemblant trois bateaux avec l'aide d'ARASHIRO. Enfin, en 2015, il a fabriqué le quatrième *sabani* tout seul et a transformé sa passion en entreprise. A ce jour, il a construit 21 bateaux. *"J'ai conservé le premier que j'ai réalisé. Je l'utilise soit pour mon plaisir privé, soit pour emmener des clients faire le tour de l'île."*

Les *sabani* sont réalisés avec des planches de cèdre qui sont pliées et assemblées selon des techniques ancestrales. Aucun clou en fer n'est utilisé car ils sont vulnérables à l'eau de mer. Au lieu de cela, les planches sont assemblées à l'aide de *fundô* (joints de menuiserie en forme de X) et de *kasugai* (clous en bambou). Le bateau fini a une forme lisse, comme s'il avait été taillé dans un seul tronc. *"Dans le passé, les* sabani *étaient fabriqués en creusant un tronc d'arbre entier. Avec le temps, cette approche est devenue peu pratique et nous assemblons désormais différentes pièces à la place",* explique YOSHIDA Tomohiro.

La construction d'un *sabani* du début à la fin, y compris la coupe de l'arbre et le séchage du bois, prend un an. Historiquement, leurs constructeurs utilisaient une sorte de cèdre japonais appelé *obi-sugi* pour les fabriquer. *"Comme il est désormais presque impossible d'en trouver à Okinawa, nous nous procurons le bois dans la préfecture de Miyazaki, sur l'île de Kyûshû. L'*obi-sugi *est un bois idéal car, s'il peut supporter les fortes houles de l'océan, il est aussi élastique et peut être courbé pour former les côtés du bateau."*

Le processus proprement dit de découpe, de courbure des côtés du bateau, d'assemblage et de peinture prend environ deux mois. L'artisan commence par prier et jeter du sel sur et autour du morceau de bois qui va être découpé - une ancienne tradition shintoïste aux supposés pouvoirs purificateurs. Dans le passé, de l'huile de foie de requin était appliquée pour améliorer la résistance de la coque à la corrosion, tandis que les voiles étaient traitées avec une peinture locale appelée *kuuru* (à base de sang de porc) pour améliorer leur capacité à prendre le vent.

Un *sabani* typique mesure 7 à 8 mètres de long et peut transporter jusqu'à 9 à 10 personnes. Selon sa taille et les spécifications uniques de chaque client, il coûte entre 1,5 et 2,5 millions de yens [entre 11 400 et 19 000,00 euros]. La plupart des

clients vivent dans les petites îles qui constituent une bonne partie de la préfecture d'Okinawa. *"Ce sont surtout des jeunes qui veulent préserver les traditions et aider l'économie locale grâce au tourisme",* explique YOSHIDA Tomohiro.

L'un de ces clients est UESEDO Akira, qui vit sur l'île voisine de Taketomi. Depuis qu'il est enfant, celui-ci rêvait de posséder un *sabani*. Il a finalement vu son désir se réaliser il y a quelques années. Lorsque le *sabani* flambant neuf a été terminé, l'artisan l'a fait naviguer jusqu'à Taketomi pour participer à une cérémonie locale destinée à bénir le voyage inaugural du bateau. *"Lorsque le vent est bon, la distance entre les deux îles peut être couverte en une heure seulement. Mais il faut faire attention aux ferries qui traversent le détroit entre les deux."*

Aujourd'hui, UESEDO Akira est l'heureux propriétaire de trois bateaux qu'il utilise pour son activité touristique. *"Pour moi, les* sabani *détiennent le savoir de nos ancêtres et représentent les luttes qu'ils ont dû mener pour vivre à Taketomi. J'espère que mes bateaux serviront de pont entre le passé, le présent et l'avenir de notre île, nous unissant à travers les générations",* déclare-t-il.

Le *sabani* était autrefois un outil vital dans la vie des habitants de Taketomi, car il n'y a pas de rizières sur cette île. *"Le riz était cultivé sur l'île d'Iriomote et, pendant la récolte, des familles entières venaient de Taketomi en bateau (les enfants prenant même congé de l'école) pour aider dans les champs,. Je veux aider les habitants de Taketomi à apprendre à naviguer sur le* sabani. *C'est formidable d'emmener les visiteurs de Taketomi à bord pour leur faire découvrir notre île. De cette façon, le* sabani *nous aidera à nous connecter avec toutes sortes de personnes. J'espère un jour suivre les traces de nos ancêtres et naviguer vers Iriomote comme ils le faisaient",* poursuit-il.

Naviguer sur un *sabani* en pleine mer est plus facile à dire qu'à faire. Bien qu'ils soient des bateaux simples, apprendre à les faire naviguer peut prendre du temps. Plus important encore, il faut apprendre à connaître la direction du vent. Selon YOSHIDA Tomohiro, à part la saison des typhons en été, le temps est généralement assez stable. Toutefois, si vous voyez des nuages sombres s'approcher rapidement, vous feriez mieux de rentrer chez vous car un grain pourrait arriver.

Lorsqu'il ne travaille pas sur un nouveau bateau, il passe les vacances à emmener ses clients en croisière autour d'Ishigaki. Glissant doucement sur la mer calme, son *sabani* entraîne les touristes vers des plages et des petites grottes que l'on ne peut atteindre que par la mer. Du début de l'été à l'automne, les tortues de mer se reproduisent et peuvent être facilement repérées. Comme le *sabani* ne fait pas de bruit, les tortues n'ont pas peur de s'approcher. Les excursions qui incluent la plongée avec tuba sont particulièrement populaires. Il reste beaucoup de corail dans la mer dans la partie nord d'Ishigaki, où la nature intacte est d'une beauté à couper le souffle.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

YOSHIDA Tomohiro a décidé qu'il ferait des sabani *jusqu'à sa mort.*

Selon l'artisan, il y a actuellement au moins cinq autres fabricants de *sabani* à Okinawa, dont une femme d'Iriomote, KUNIOKA Kyôko, qui a appris le métier avec YOSHIDA auprès d'ARASHIRO-san. Quant aux deux enfants de YOSHIDA, ils ne semblent pas vouloir suivre les traces de leur père. Son fils de 20 ans partage toutefois la passion de son père pour le travail du bois, tandis que sa fille, qui est encore au collège, a déjà décidé qu'elle voulait ouvrir sa propre entreprise de tourisme.

Chaque jour, l'artisan bénit le moment où il a décidé de s'installer à Ishigaki. *"A l'époque, j'en avais assez de la commodité coûteuse et gaspilleuse offerte par la vie en ville. Je voulais vivre le plus naturellement possible. Vivre ici toute l'année peut être difficile - c'est très différent de passer quelques jours en tant que touriste - mais cela m'a appris l'importance de l'entraide. On peut acquérir beaucoup de sagesse en vivant en lien avec la nature",* assure-t-il. Après toutes ces années, YOSHIDA Tomohiro est toujours très actif dans la construction navale, l'enseignement et la promotion de l'utilisation des voiliers qui ont changé sa vie. Il a décidé qu'il ferait des *sabani* jusqu'à sa mort.

G. S.

Communiqué

Du petit au grand écran : les meilleurs des «dramas» de la NHK à Paris



A l'occasion de « NHK Drama Showcase », projections de téléfilms de la chaîne publique NHK à la Maison de la culture du Japon à Paris, nous avons rencontré une des productrices les plus renommées de l'Archipel KATSUTA Natsuko, célèbre entre autres pour « *How to be Likable in a Crisis* ».

Interview exclusive
Katsuta Natsuko

Productrice de séries pour la chaîne nationale NHK

Quelle est l'approche de la NHK en matière de séries ?
En tant que chaîne publique, la NHK se doit de proposer des histoires avec une résonance sociétale forte, au-delà des sensibilités de chaque producteur ou productrice. C'est pourquoi, quand un projet m'interpelle, je me pose beaucoup de questions : que dit cette histoire du monde dans lequel nous vivons ? Faut-il la raconter maintenant ? Les séries ont beau appartenir au divertissement, ça ne les empêche pas d'aborder des questions de société ! Et pour cela, j'essaye d'aborder les choses à la manière d'une journaliste, et de donner à voir au public le Japon d'aujourd'hui.

Dans l'univers des séries télévisées japonaises, ce sont les chaînes privées qui donnent la tendance. Mais celles de la NHK suscitent la curiosité ces dernières années. Qu'est-ce qui différencie votre style, votre approche ?
Un diffuseur privé, lui, finance ses programmes par la publicité, et doit parfois se plier aux exigences de ses annonceurs. Dans le cas de la NHK, notre seul financement provient de la redevance. Alors, à la fois, nous sommes dégagés des contraintes commerciales, et en même temps soumis à des obligations plus contraignantes. Les programmes doivent par exemple refléter des opinions plus larges, moins radicales, sur une chaîne publique.
C'est dans cet espace que notre créativité doit trouver sa place, tout en gardant à l'esprit que chaque histoire doit répondre à un besoin de divertissement. En fin de journée, le spectateur veut qu'on le prenne par la main, qu'on lui raconte une histoire qui va le captiver. Dans le cas de ***How to be Likable in a Crisis*** (*Ima Koko ni Aru Kiki to Boku no Kôkando ni Tsuite / Comment se faire aimer en temps de crise*), le ton juste à donner à cette histoire a consisté à en faire une comédie noire, grinçante, qui provoque la réflexion tout en amusant.

Et puis, il ne faut pas oublier que nos séries sont financées par la redevance, et que le spectateur ne doit pas avoir le sentiment qu'on gaspille son argent ! Mais nous ne travaillons pas non plus l'œil rivé sur les audiences… ***How to be Likable in a Crisis*** n'a pas démarré avec de grosses audiences, et pourtant, petit à petit, la série a suscité l'intérêt, et obtenu de bonnes critiques dans les médias. Elle a même fini par remporter quelques prix. C'est à ce genre de choses, je trouve, qu'on mesure le succès.

Que diriez-vous de cette série à des gens qui ne l'ont jamais vue ?
Eh bien c'est un programme avec un thème qui nous interroge, la manière dont on manipule le langage pour lui faire dire autre chose que la vérité, et parvenir à un résultat. Et puis il y a l'univers dans lequel il se déploie, le monde académique, qui est souvent vu comme une tour d'ivoire, où les étudiants sont coupés de l'extérieur. Mais ce n'est plus le cas. La tendance sociale à privilégier l'efficacité économique et à négliger les valeurs du service public a fini par toucher le milieu universitaire. Nous voulions montrer qu'il est en réalité beaucoup moins feutré, qu'on y voit des falsifications et le mépris des faits. Et ce genre de choses se passe partout au Japon. L'objectif de cette série, c'était de pointer les contradictions d'une société moderne, et les problèmes qu'elles font naître parmi ses membres.

Retrouvez l'intégralit de l'interview avec KATSUTA Natsuko ainsi qu'un rendez-vous spécial avec KATÔ Taku, producteur exéctif de séries pour NHK sur le site de *Zoom Japon* !





À LA RENCONTRE DE NHK WORLD-JAPAN

à la Maison de la culture du Japon à Paris

101 bis Quai Jacques Chirac, 75015 Paris www.mcjp.fr

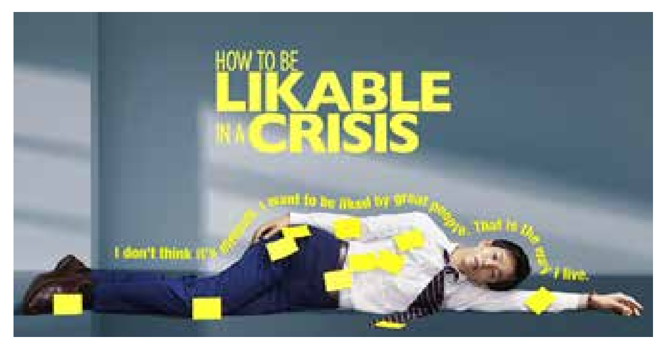
PROJECTIONS

Pour son édition 2022 de ses programmes sur grand écran, NHK WORLD-JAPAN a mis les petits plats dans les grands. Outre des documentaires originaux comme celui consacré à la vie du regretté styliste TAKADA Kenzo ou celui portant sur le grand champion de sumo Hakuhô qui a pris retraite, la chaîne publique propose de découvrir deux de ses meilleures séries.

Pensez à réserver via *Zoom Japon* dès maintenant vos places pour découvrir autrement le Japon à travers dix productions programmées sur quatre dates en mars.
Séances gratuites I VOSTFR

NHK DRAMA SHOWCASE

Découvrez des téléfilms «Made in Japan» produits par la NHK



❶ How to be Likable in a Crisis
Comédie noire. Un ancien présentateur de télé, Makoto (MATSUZAKA Tôri), en charge des relations publiques d'une prestigieuse université, n'en finit pas d'être poursuivi par les scandales.



❷ To Heal the Heart
L'histoire inspirée de la vie d'un psychiatre d'origine coréenne (EMOTO Tasuku) qui s'est investi dans le soutien psychologique aux victimes du tremblement de terre qui a dévasté Kôbe et sa région en 1995.

VENDREDI 18 / 03

❶ 16h30 **How to be Likable in a Crisis** Ep.1 (50 min)
Comment se faire aimer en temps de crise

❷ 18h00 **To Heal the Heart** Ep.1 (50 min)
Soigner les blessures du cœur

❸ 19h30 **In Praise of Shadows - Tanizaki Junichiro in Japanese Aesthetics** (59 min)
Éloge de l'ombre - Tanizaki Junichirô et l'esthétique japonaise

SAMEDI 19 / 03

❹ 17h30 **3/11 The Tsunami: The First 3 Days** (49 min)
Le tsunami du 11 mars : les premiers trois jours

❺ **3/11 The Tsunami: The First Year** (49 min)
Le tsunami du 11 mars : la première année

VENDREDI 25 / 03

❻ 18h00 **Lessons From Granny Mochi** (49 min)
Les leçons de Mamie Mochi

❼ 19h30 **Takada Kenzo Poet of Cotton** (49 min)
Kenzo, le poète du coton

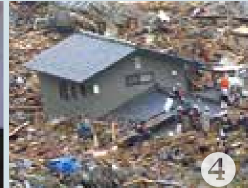
❽ **Illuminating the Future: Fashion Designer Nakazato Yuima's Latest Couture Journey** (49 min)
Éclairer l'avenir : Le nouveau voyage couture du styliste Nakazato Yuima

SAMEDI 26 / 03

❾ 17h30 **The Pride of Yokozuna: Hakuho's Lone Battle** (54 min)
L'honneur du Yokozuna : Le combat solitaire de Hakuhô

❿ 19h00 **Karl and Tina: Embracing Village Life in Japan** (49 min)
Karl et Tina : Embrasser la vie villageoise au Japon



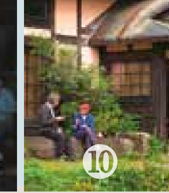












RÉSERVATION via **ZOOM Japon** sur
www.zoomjapon.info/nhk032022

Un sac en coton de NHK WORLD sera offert aux premières 50 personnes ayant réservé leur place via Zoom Japon.



Cadeaux !

L 36 x H 29 cm
sans les poignées

Solides !



DÉCOUVERTE L'awamori, la bonne tradition

En l'espace de quelques années, Ishikawa Yumiko s'est imposée comme l'une de ses meilleures spécialistes.

Okinawa se distingue des autres préfectures japonaises par sa particularité culturelle et gastronomique. Sa culture gastronomique distincte est célèbre dans tout le pays (voir pp. 20-21), et son alcool de riz distillé, l'*awamori*, fait partie de son attrait. Fabriqué à partir de riz Indica à long grain et de moisissure *kôji* noir, l'*awamori* était autrefois une boisson aristocratique destinée à être consommée uniquement par l'élite du Royaume des Ryûkyû, mais avec l'annexion de l'archipel par le Japon et l'explosion du nombre de distilleries qui s'en est suivie, il est finalement devenu la "boisson du peuple" par excellence.

La distillerie Ishikawa (www.kamejikomi.com) est l'un des lieux qui, à ce jour, perpétuent la tradition de l'*awamori*. Fondée sur l'île principale d'Okinawa en 1949, elle utilise toujours pour faire vieillir la liqueur, des grands pots en terre cuite au lieu des cuves en acier inoxydable actuellement privilégiées par la plupart des entreprises du secteur. *"Nous sommes très attachés à la préservation de nos méthodes traditionnelles"*, explique Ishikawa Yumiko (aucun lien de parenté avec le fondateur de l'entreprise), blender (maître mélangeur) de la distillerie. *"Comme les jarres sont fixées au sol, il faut beaucoup de temps et d'efforts pour les nettoyer, mais c'est un prix que nous payons volontiers pour obtenir de meilleurs résultats"*, ajoute-t-elle.

L'*awamori* fraîchement distillé est stocké temporairement dans les bocaux et, après quelques mois, le *miikajaa* (nouveau parfum) disparaît. Ce processus a un effet positif sur le vieillissement ultérieur. *"Je vérifie le goût et l'arôme de tous les bocaux deux fois par an avant de les mélanger"*, explique-t-elle. *"Ce qui est intéressant dans ce mode de stockage, c'est que chaque pot donne à l'awamori un arôme, une douceur et une amertume différents. Mon travail consiste à connaître les caractéristiques uniques de chaque pot et à juger de leur degré de compatibilité. Il est intéressant de noter qu'il n'y a pas de règles pour créer un bon lot d'*awamori*"*.

Bien que la tradition soit importante, les gens d'Ishikawa cherchent toujours à introduire de nouveaux et meilleurs ingrédients. Récemment, par exemple, ils ont fait appel à du riz contenant moins de pesticides provenant de la préfecture de Hyôgo.

Ishikawa Yumiko est l'un des membres clés de l'équipe de fabrication d'*awamori*, qui compte 21 personnes. En 2020, elle a reçu le prix du meilleur mélangeur d'*awamori* pour son *Tamatomo kamejikomi koshu* vieilli en pot, dont la légère amertume est le résultat de l'ajout d'arômes tels que le caramel et les fruits secs. Le *koshu* (littéralement "vieil alcool", prononcé *kusu* à Okinawa) est ici un *awamori* qui a été vieilli pendant au moins trois ans. *"Si vous laissez l'*awamori* reposer, il perd sa rugosité et devient plus doux et plus sucré"*, assure Ishikawa Yumiko.



Distillerie Ishikawa

A la distillerie Ishikawa, l'awamori repose dans de grands pots en terre cuite préalablement lavés.

Aujourd'hui encore, les femmes ne représentent qu'une infime partie de l'industrie de la fabrication de l'*awamori*, mais lorsque Ishikawa Yumiko a été embauchée, il y a 21 ans, elle était une véritable rareté. *"Pendant mes études, j'avais un peu appris sur la fabrication des aliments, mais je ne connaissais rien aux spiritueux. Lorsque j'ai terminé l'université, j'ai eu la chance de visiter la distillerie Ishikawa. Je l'ai trouvée fascinante, et j'ai décidé que je voulais travailler dans ce domaine"*, se souvient-elle. Elle dit qu'aujourd'hui encore, il n'est pas facile pour une femme de travailler dans ce milieu, et de toute façon, peu d'entreprises embauchent des femmes.

"Tout d'abord, c'est un travail qui met votre corps à rude épreuve. Il faut beaucoup de force physique et même d'endurance car il fait très chaud en été."

"Désormais, je n'ai plus besoin de me soucier de la façon dont je suis considérée par les hommes qui m'entourent. L'expérience est essentielle pour mélanger les vieux alcools de différents âges et prédire le nouveau goût et l'arôme. Ayant fait ce travail pendant longtemps, j'ai plus d'expérience que beaucoup de mes collègues. De plus, mon travail a été reconnu et j'ai gagné des prix. À ce stade, toute discussion sur le fait d'être un homme ou une femme devient inutile. En fin de compte, tout le monde est le bienvenu tant qu'il peut faire du bon travail", explique-t-elle.



Distillerie Ishikawa

*Ishikawa Yumiko a été une des premières femmes à devenir maître mélangeur d'*awamori.

Le mélange pour l'*awamori* désigne le travail consistant à mélanger des alcools d'âges différents pour en ajuster la saveur. *"Ce travail est assez récent. Je l'aime parce qu'il me permet d'expérimenter et d'être créative. J'aime l'idée de mélanger différents* awamori, *de jouer avec eux et d'essayer de faire quelque chose de spécial, quelque chose de différent qui défie les attentes. L'*awamori *vieilli a un charme particulier, mais on accorde trop d'importance à la seule valeur de l'âge. Ce qui est vraiment important pour moi, c'est la façon dont les différents arômes peuvent être combinés pour obtenir des résultats encore meilleurs",* déclare-t-elle.

Par exemple, son *Tamatomo kamejikomi koshu* qui a remporté le prestigieux prix en 2020 contient 89,3 % d'*awamori* de 11 ans d'âge et 10,7 % d'*awamori* de 23 ans d'âge. *"Celui de 23 ans d'âge a un arôme riche comme du miel de haute qualité, mais le goût manque un peu de punch. J'ai donc eu l'idée de le combiner avec celui de 11 ans d'âge, qui a un arôme modeste mais une douceur et un goût plus prononcés. En prime, ce mélange a fait ressortir un arôme de vanille douce que l'on ne trouvait dans aucun de ces deux* koshu.*"*

Ishikawa Yumiko admet que, lorsqu'elle a rejoint l'entreprise, elle était déroutée par ces techniques qui n'étaient pas répertoriées dans un manuel. *"C'est le genre de travail que l'on ne peut maîtriser qu'en essayant et se trompant. Lorsque j'ai commencé à travailler ici, j'ai goûté tous les* awamori *de la cave et je me suis progressivement familiarisée avec la palette d'arômes et de saveurs avec laquelle j'allais travailler. Même aujourd'hui, je vérifie toujours tous les alcools de la distillerie deux fois par an et je collecte des données gustatives",* confie-t-elle.

Depuis que l'*awamori* est devenu plus populaire, elle est de plus en plus souvent interrogée sur les accords avec les aliments. *"Fondamentalement, il y a deux types d'*awamori. *Celui d'un an est facile à boire et idéal pour les repas. Le* koshu, *quant à lui, a un goût et une saveur plus prononcés. Cependant, il se marie bien avec des plats*


Distillerie Ishikawa

Un awamori *vieilli en pot (kamejikomi) de 5 ans d'âge produit par la distillerie Ishikawa.*

de poisson ou quelque chose de riche en protéines. Il se marie aussi très bien avec le chocolat amer." Autrefois, lorsque l'*awamori* n'était consommé qu'à Okinawa, il avait la réputation d'être un alcool fort, à l'odeur puissante et difficile à boire. En outre, comme l'écrit Chris Bunting dans *Le Japon vu des bars* (Editions Ilyfunet, 2014), *"une sorte de règle non déclarée (...) s'était développée, en vertu de laquelle les distilleries n'essayaient pas (...) de chercher des débouchés sur le territoire des autres."* Ce manque de concurrence avait nui à la qualité générale des *awamori*. Cependant, à partir de la fin du siècle dernier, chaque fabricant a fait davantage d'efforts pour pénétrer de nouveaux marchés, tant au Japon qu'à l'étranger. Cela a donné naissance à des variétés plus douces, au goût sucré et plus faciles à boire, qui plaisent de plus en plus aux femmes et aux jeunes.

Quant à ISHIKAWA Yumiko, elle dit qu'elle cherche toujours à créer un produit qui, tout en étant facile à boire, a le pouvoir de laisser une impression. *"Je suis toujours à la recherche des diamants bruts ; les lots bizarres qui, au premier abord, n'ont peut-être pas le bon goût, mais qui sont pleins de possibilités et qui, mélangés à d'autres sakés, peuvent s'épanouir en quelque chose d'exceptionnel"*, affirme-t-elle.

Bien que la distillerie Ishikawa soit particulièrement célèbre pour son *awamori*, elle fabrique également d'autres alcools. Un ajout récent à la gamme de la distillerie est le gin artisanal qui a été introduit sur le marché japonais en 2016 et qui est maintenant produit par une trentaine de distilleries. Ishikawa a commencé à développer sa propre variété en 2017 et a sorti son premier produit un an plus tard. *"Il s'appelle Navy Strength Craft Gin. Ce nom vient du fait qu'autrefois, les marins apportaient du gin à bord pendant leurs longs voyages, et il était si fort qu'on pouvait le confondre avec de la poudre à canon"*, explique TAIRA Tomonori, qui est en charge des opérations de fabrication du gin. *"Son taux d'alcool est de 57 %. C'est un gin fruité et épicé composé de neuf types de fruits et d'herbes. Quatre d'entre eux, en particulier, sont uniques à Okinawa, comme le* kabuchi *(une petite mandarine verte), le* karaki *et le* tankan. *L'arôme et le goût changent en fonction des ingrédients récoltés chaque année"*, assure-t-il.

JEAN DEROME

TAKEHIKO SUGAWARA

Exposition du 19 mars au 9 avril 2022

galerie taménaga
18 avenue Matignon - Paris 8e
tamenaga.com



Inscrivez-vous en ligne gratuitement !

www.espacejapon.com

coursdejaponais@espacejapon.com 01 47 00 77 47

***Cours collectifs / particuliers, stages intensifs, cours à distance, cours pour les enfants, formation professionnelle.**
Nos cours de japonais sont éligibles à la formation professionnelle et au CPF.



Ateliers cuisine



Ateliers culturels



Expositions



Café - épicerie

TERROIR Les délices du palais

Témoin d'influences diverses, la cuisine d'Okinawa ne manquera pas de ravir les plus gourmets d'entre vous.

On commence à bien connaître la cuisine japonaise en France, aussi bien sa haute gastronomie et ses plats populaires. Mais les cuisines régionales de l'archipel demeurent encore très peu accessibles. Okinawa est l'une des destinations touristiques les plus prisées, mais sa cuisine n'est pas aussi connue qu'elle le devrait. Il y a une époque, en France, où "le régime Okinawa" était à la mode, avec des livres prétendant dévoiler les clefs de la longévité des habitants de l'île. En réalité, ce qui était présenté comme le mode d'alimentation okinawaïen n'avait rien à voir avec la réalité de la marmite. Mais que mangent les Okinawaïens pour de vrai ? Faisons un tour des délices de l'île.


OCVB

A la différence des autres soba, ceux d'Okinawa ne contiennent pas de farine de sarrasin.



Quelles sont ses spécificités ?

La cuisine reflète l'histoire de l'île. De par sa situation géographique (voir pp. 4-5), la cuisine d'Okinawa est le fruit d'échanges avec plusieurs cultures culinaires. À partir de l'an 1429 et pendant 450 ans, l'île fut un royaume indépendant, appelé Royaume des Ryûkyû. Celui-ci a noué des relations diplomatiques en tant que pays vassal à la fois avec la Chine et le fief de Satsuma (actuel département de Kagoshima) au Japon.

De la cuisine chinoise, Okinawa a hérité l'usage du porc et autres viandes (chèvre, oie), les méthodes de pâtisseries à base de pâte de sésame, de cacahuètes ou d'huile, que l'on trouve encore dans les desserts traditionnels. La cuisine chinoise a également transmis à Okinawa sa philosophie de la cuisine médicinale : *nuchigusui,* selon laquelle les repas ne sont pas autre chose que des "remèdes de vie" et que la nourriture doit nous soigner et être source de longévité.

Du nord du Japon, les lignes maritimes des bateaux de commerce dits *Kitamae-bune,* très actives entre le XVIIe et XIXe siècle, descendaient la côte de la mer du Japon de Hokkaidô vers le sud, puis remontaient par la côte Pacifique jusqu'à Ôsaka (voir *Zoom Japon* n°88, mars 2019). C'est ce commerce côtier qui a introduit l'algue *kombu* au royaume des Ryûkyû, où elle est devenue depuis l'un des ingrédients majeurs de la cuisine traditionnelle de l'île.

Plus récemment, Okinawa a été sous occupation américaine jusqu'en 1972, et cette période a également laissé sa trace dans les habitudes alimentaires de la population locale. Les boîtes de conserve importées des États-Unis telles le *luncheon meat* (jambon industriel en boîte) ou le corned-beef occupent désormais une place certaine, ainsi que les plats mexicains comme les tacos, qui ont fait leur entrée pendant cette période, adaptés pour devenir le "Taco-rice" (tacos version riz à la place de la tortilla).

D'ailleurs, aujourd'hui, lorsqu'on parle de cuisine dans l'île d'Okinawa, on distingue deux types de cuisine : *Ryûkyû ryôri* (la cuisine des Ryûkyû) et *Okinawa ryôri* (la cuisine d'Okinawa). La première renvoie notamment à la cuisine de l'ancienne cour du royaume des Ryûkyû ainsi qu'aux plats familiaux dont certains proviennent des répertoires de la cuisine royale simplifiée, tandis que la seconde désigne les plats qui ont été adoptés après-guerre.

Quels sont les plats représentatifs ?

Okinawa-soba (ou *Suba, Uchinâsuba*) : bol de nouilles de blé au bouillon de porc et au bouillon *katsuobushi*, agrémenté de ciboulette, gingembre mariné, pâté de poissons *kamaboko*... Chaque île possède sa variante. Bien que *soba* désigne dans le Japon métropolitain les nouilles de sarrasin, les *soba* d'Okinawa ne contiennent pas de farine de sarrasin.


OCVB

L'Umibudô ou caviar vert se déguste en salade ou avec un peu de vinaigre.

Champurû : la sautée au *shimadôfu* ("tôfu de l'île", plus ferme que le tôfu japonais et au goût plus présent) et d'autres ingrédients (viande, *fu* (gluten de farine de blé)) ou des légumes, comme le *gôyâ* (concombre amer), *papayâ* (papaye verte), *nâbêrâ* (courge éponge) ou *chikinâ* (moutarde brune salée).
Rafutê : viande de porc mijotée avec de la sauce soja, du sucre roux et de l'*awamori* (voir pp. 18-20), inspirée de la cuisine chinoise *dôngpôrou*. La cuisine d'Okinawa possède un riche répertoire de plats à base du porc, et les mets comme *mimigâ* (oreilles du cochon assaisonnées au miso et aux cacahuètes), *nakamijiru* (bouillon de tripes) ou *tebichi* (pieds de cochon mijotés) en témoignent. Il existe d'ailleurs à Okinawa une race endémique de cochon, *agû*, sauvée de l'extinction dans les années 1980.
Chikiagi : appelé *Tsukeage* à Kagoshima, c'est une friture à base de pâté de poisson, ou de *fu*.
Gurukun no karaage : friture de poisson local gurukun. Malgré la présence de la mer, la consommation de poissons n'est pas très importante, et souvent, ils sont cuisinés soit en friture ou en "aquapazza" (cuit dans l'eau salée et à l'*awamori*).
Umibudô : appelé également "caviar vert" ou "raisins de la mer", il s'agit d'une algue locale, qui ressemble à une grappe de raisin miniature. Se déguste en salade, ou crue avec un peu de vinaigre. L'usage des algues est très fréquent dans l'île : soupe d'*âsâ* (ulves), sautée de porc et d'algue *kombu*, ou d'autres algues qui n'existent qu'autour d'Okinawa…
Tôfuyô : tôfu fermenté avec du *kôji* de riz, du *kôji* rouge et de l'*awamori*. Se déguste en petits cubes, souvent pour accompagner les verres d'*awamori*, de bière ou de *shôchû*.
Sâtâandagî : beignet sucré. Préparé à base de farine, de sucre, œufs et huile, il fait partie des pâtisseries venues de la Chine.
Chinsukô : biscuits préparés à base de farine de blé, de sucre et de lard.
Ce n'est là qu'une petite partie de la richesse de la cuisine okinawaïenne, qui toutefois démontre déjà la particularité de l'histoire culinaire du pays, très distincte de celle du reste du Japon. Cette diversité, typique des contrées situées au carrefour de plusieurs civilisations, est qualifiée de "culture du *champurû*" par les Okinawaïens, un plat emblématique, sorte de fricassée de plusieurs ingrédients qui génère un goût varié, riche et profond. Il n'existe pas encore de lieux dédiés à cette cuisine dans l'Hexagone, mais espérons l'arrivée des beaux jours pour pouvoir nous rendre sur place et déguster tous ces délices…

Sekiguchi Ryôko

Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

La plage de Heart Rock, à Korijima, est le rendez-vous des amoureux !

Cap vers le nord sur la route 58

Notre journaliste a parcouru la célèbre artère dans le sens sud-nord pour en découvrir les secrets.

Traverser Okinawa en voiture est une expérience à ne pas rater pour découvrir les paysages mais aussi l'histoire de cette île, la plus grande de l'archipel. Au départ de Naha, la nationale 58 longe en effet la côte du sud au nord en passant par des vestiges historiques, des plages paradisiaques et des forêts endémiques. C'est la route que j'emprunte pour me rendre d'abord dans la péninsule de Motobu, à 80 kilomètres m au nord-ouest de l'île, un point d'entrée pour explorer la nature sauvage du nord d'Okinawa, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco en 2021.

C'est d'abord un décor surprenant de magasins de dépôts militaires, de burgers et de centres commerciaux aux enseignes bilingues que nous traversons après Naha. Héritage de la Seconde Guerre mondiale, l'île d'Okinawa est indissociable de ses dix bases américaines. Environ 30 000 GI's y sont stationnés, soit 75 % des forces américaines présentes au Japon. La base aérienne de Kadena, immense champ barbelé, aligne ses Ospreys en plein cœur de la ville de Chatan, peuplée de 28 000 habitants. Servant au ravitaillement militaire, ces avions impressionnants de plus de 20 tonnes survolent régulièrement l'île.

Sous les palmiers, on croise des soldats tatoués en train de faire leur jogging en fin d'après-midi. Mais contrairement à Chatan, les rues de la péninsule de Yomitan sont peuplées de restaurants et de bars aux volets clos. Ouverts en plein cœur de la guerre du Vietnam, la plupart des villages américains d'Okinawa ont dépéri. Seul le café Malibu avec sa statue de la liberté érigée sur le toit semble ouvert. A l'intérieur, au milieu des

photos en noir et blanc des stars d'Hollywood, un Américain mange un hamburger en admirant les derniers rayons du soleil sur la plage de Malibu. Des dizaines de camps militaires sont éparpillées sur l'île, mais Kadena est la dernière base sur la côte ouest.

Nous entrons dans Onnason. La route longe de très beaux paysages côtiers jusqu'à la grande ville de Nago, bordée de complexes hôteliers. Je quitte la 58 pour m'enfoncer dans la péninsule de Motobu et pose mes bagages au motel on the Beach Lue à la nuit tombée. Avec ses chambres modernes ornées d'une terrasse qui donne directement sur la plage, ce petit hôtel n'est pas sans charme. Mais le patron me murmure que depuis quelques années, la plage n'est plus ce qu'elle était. En effet, des chalutiers remuent jour et nuit le sable pour extraire du gravier. Il faut passer sur le versant nord de la péninsule pour goûter vraiment au charme des tropiques.

Brusquement le trafic se fait moins dense. Au son mélodieux des passereaux *uguisu*, nous entrons dans Nakijin-son, le village de Nakijin, surplombé par une imposante forteresse. Inscrit parmi les neuf sites du patrimoine mondial d'Okinawa, la château de Nakijin est un excellent point d'entrée pour comprendre l'histoire de cette région qui faisait partie autrefois de l'archipel des Ryûkyû, étroitement lié à la Chine. *"Les Ryûkyû étaient indépendants du Japon central jusqu'au début du XVII*e *siècle et constitué de trois royaumes, le sud, le centre et le nord. Le château de Nakijin était la porte d'entrée du royaume du Nord",* explique la guide, YOKO Junko, en arpentant les vieilles pierres qui montent vers la forteresse. Construit par un souverain du nom de Han Anchi à la fin du XIIe siècle, le château n'est plus que ruines, mais il reste une imposante muraille de 1,5 km et une vue époustouflante sur la jungle et la mer de Chine méridionale.

"Le roi du Nord contrôlait tout l'actuel Motobu et traitait directement avec la Chine. En 1422, le château a été envahi. Han Anchi a tailladé cette pierre avec son épée avant de se suicider", poursuit la guide en montrant l'impact légendaire. *"On a retrouvé l'épée dans la rivière. Elle est exposée à Naha. Vous entendez ? Cette rivière est en bas dans la jungle, elle est là depuis 5 000 ans !"* Nous tendons l'oreille vers le bruissement de l'eau qui court sous l'épaisse canopée. *"Le château fut ensuite la résidence d'un administrateur du royaume jusqu'à l'invasion des SATSUMA en 1609. Puis le château a brulé. Mais les gens de Nakijin ont continué de venir honorer les sites sacrés à l'intérieur de la forteresse",* ajoute la guide en montrant un *utaki*, un site sacré autour d'une pierre où sont honorés les ancêtres et les divinités de la nature. Croyance animiste toujours vivante dans les îles Ryûkyû, les cérémonies *utaki* sont tenues par les prêtresses chamans, les *norô*. Le musée du centre culturel et historique de Nakijin à l'entrée du château expose des photos de ces rituels qui orchestrent la vie de chaque village d'Okinawa. *"Pendant la guerre, les gens de Nakijin ont voulu empêcher les américains de pénétrer dans l'enceinte de la forteresse avec leurs chars et ont construit un escalier en pierre à la place de la route !"*

En 1945, Okinawa est le théâtre du dernier acte de la guerre du Pacifique. Japonais et Américains s'entretuent pendant 80 jours. 150 000 civils perdront la vie. La guide regarde le soleil décliner sur la jungle avant de se dépêcher de descendre. Après la bataille d'Okinawa, les remparts du château sont devenus l'habitat de nombreux *habu*, crotales très venimeux des îles Ryûkyû. Ils sortent à la tombée du jour pour protéger les forêts et les vieilles pierres des intrus.

La route magnifique traverse les champs de bananiers jusqu'au village de Nakijin peuplé de 9 000 âmes. Depuis la pointe orientale de la péninsule, des ferrys sont en partance vers les îles plus lointaines d'Izenajima et Iheyajima. Mais deux d'entre d'elles sont accessibles par route. Un premier pont enjambe la mer jusqu'à la petite île de Yagajijima, couverte de rizières et de plages. A l'embouchure du deuxième pont qui la relie à son tour à l'île de Korijima, la vue sur la baie bordée de jungle qui tombe sur les eaux transparentes de l'estuaire est splendide. Le grand pont débouche sur la grande plage de sable blanc de Kori et le port bordé de cafés et de restaurants. La route serpentée longe des champs de canne à sucre jusqu'à l'extrémité nord de l'île où se trouve la plage de Heart Rock



Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

La route 58 longe la côte sur une bonne partie de son tracé.


Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

Site sacré de la forêt de Daisekirinzan, dans le parc national de Yanbaru.

connue pour être le rendez-vous des amoureux. Baignant dans une eau turquoise, deux rochers en forme de cœur se font face. Les alentours sont tout aussi splendides, avec des belles criques ombragées de palmiers kewra (adan), aux pains à vis parfumés.
Il n'y a aucun commerce à part quelques belles maisons d'hôtes à la toiture rouge traditionnelle qui proposent un hébergement de luxe autour de patios fleuris et de spas. Vers le port, je m'arrête à l'auberge Shirasa pour déguster la spécialité des Ryûkyû, le *champurû*, un plat sauté avec tôfu, œufs et jambon, accompagné d'algues au vinaigre de riz et de concombres amers *gôyâ* (voir pp. 22-23). La tenancière fait partie des 300 natifs de l'île et soupire devant le manque de visiteurs. Okinawa comme le reste du Japon est fermé aux touristes depuis presque deux ans.
De retour à Nakijin au soleil couchant, il fait bon se prélasser sur la belle plage de Nagahama, dont les eaux calmes sont idéales pour nager et faire du kayak. A marée basse, des pêcheurs marchent pour ramasser des crustacés jusqu'à la barrière de corail. Quelques auberges du coin ont des terrasses avec vue sur mer comme le Resort et Spa Nakijinson qui propose des séances d'aromathérapie dans un cadre superbe. Plusieurs restaurants proposent aussi la spécialité locale, le bœuf de Motobu, nourri avec de la levure de bière locale, la non moins fameuse Orion !
Je récupère la route 58 en direction du cap Hedo, qui marque l'extrémité nord de l'île. Au niveau du village d'Ogimi, des ateliers locaux présentent le travail artisanal du *bashôfu*, un textile tissé à partir de la tige des bananiers qui donne une couleur et une élégance inimitable au kimono des îles Ryûkyû. Léger et transparent, le *bashôfu* est idéal pour le climat tropical. Ogimi est aussi connu pour être le village de la longévité ! Une association a même conçu un éco-tourisme avec des séjours chez l'habitant pour découvrir les secrets des centenaires du village. Ils vous diront de manger beaucoup de *shikuwasa*, ce petit fruit acidulé entre le citron et la mandarine qui contient des anti-oxydants.
La nature se fait plus foisonnante au fur et à mesure que nous progressons vers la région la moins peuplée d'Okinawa. A cheval sur Ogimi, Kunigami et Higashi, s'étend le parc national de Yanbaru, inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco en 2021. Vaste étendue vierge, il faut (malheureusement) passer par le parc payant de Daisekirinzan pour l'arpenter sans risquer de s'y perdre. Avec ses quatre circuits à thèmes agrémentés de panneaux explicatifs, il a des airs de parc d'attractions qui détonne avec la nature primitive. Mais cela en vaut la peine. Dès les premiers pas, on est stupéfait par la beauté de cette forêt de pierres et d'arbres millénaires. Daisekirinzan désigne une forêt qui a été formée dans la mer il y a 250 millions d'années à l'ère paléozoïque. Les roches calcaires sont en réalité des coraux qui se sont érodés avec les vents et la pluie pour donner naissance à des formes extraordinaires. Que le parc n'hésite pas à classer en "Godzilla", "Chameau" ou même "Picasso" ! De nombreux sites animistes sont encore visibles autour de rochers aux allures de menhirs. Les natifs des Ryûkyû appellent cette forêt sacrée "Ashimui", dont les quatre pics emblématiques étaient vénérés par les rois de la dynastie des Ryûkyû.


Alissa Descotes-Toyosaki pour Zoom Japon

Le cap Hedo à la pointe nord de l'île d'Okinawa.

De ces sommets, on admire la vue plongeante sur les 210 km² de forêt subtropicale couvertes d'impressionnants banyans et de gigantesques cycas. Outre des espèces endémiques comme le pic et le râle d'Okinawa, Yanbaru comporte dans sa partie sud une mangrove. Pendant l'ère Shôwa (1925-1989), la forêt approvisionnait le royaume en bois de chauffe et de construction pour construire les navires. A présent, la partie orientale de cette forêt abrite toujours le plus grand site d'entraînement des Marines américains stationnés sur l'île, soit environ 7 800 ha de *"zone d'entraînement en jungle"* depuis 1958. L'inscription du site au Patrimoine mondial de l'Unesco a relancé le débat sur la coexistence de cet écosystème unique avec la pollution sonore des bases militaires.

La nationale 58 me mène finalement au cap Hedo, le point le plus septentrional d'Okinawa d'où on peut apercevoir l'île de Yoron. L'océan vient se fracasser sur les récifs coralliens en dégradés de bleus et de verts. Sur cette côte balayée par les vents, se dresse un monument qui commémore la rétrocession d'Okinawa au Japon en 1972. Alors que l'archipel fête cette année les 50 ans de cet événement, beaucoup d'habitants de Yanbaru prient plus que jamais pour la restitution de leur précieuse forêt. Comme en écho, le soleil vient éclairer les quatre pics d'Ashimui.

Alissa Descotes-Toyosaki

Conseils pratiques

Vols charters Tokyo-Naha plusieurs fois par jour.

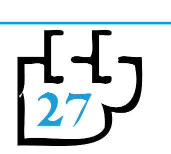
On trouve plusieurs agences de location de voitures à prix compétitifs autour de l'aéroport (service de navette inclus dans la réservation). Evitez l'autoroute et privilégiez la nationale 58 qui remonte jusqu'au cap Hedo (120 km). Elle se divise par endroits en deux routes, dont une serpente le long de la côte. Paysages magnifiques garantis !

Resort et Spa Nakijinson (https://iyashinakijin.com)

Trois bungalows de style japonais avec frigo et kitchinette.

Musubiya (https://musubiya.co)

Auberge parfaite pour les petits budgets en chambres individuels ou dortoirs sobres. Le jardin offre une vue sur la mer avec une grande terrasse idéale pour les barbecues. Cuisine commune et ambiance conviviale.



événements

• **Le Stamp Rally des Restaurants Japonais de Paris** à la découverte du Curry Japonais… Ce jeu-concours rassemble de nombreux restaurants japonais parisiens qui proposeront à leurs clients de gagner des tampons lors de leur passage et de participer ainsi à des tirages au sort mettant en jeu de beaux cadeaux japonais. www.curry-japonais.fr

• **Expo-vente TAORU /Serviettes japonaises made in Imabari.**
Exposition et vente des serviettes traditionnelles japonaises au format tenugui de la marque originaire de la ville Imabari, TAORU, à Espace Japon.
Du 8 au 19 mars 2022
Vernissage: le mercredi 9 mars 2022 de 18h à 20h30.
www.espacejapon.com

• **Semaine de fête du Japon** à Castelginest. Du 14 au 18 mars : exposition de Manga, cinéma japonais. Le 20 mars - journée Yokocho : langue japonaise, thé, kimono, origami, ikebana, plats japonais,, objets japonais facebook.com/Matsuri.wakaba

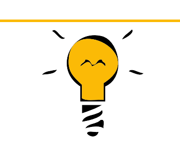
• **Kodô - spectacle de tambours japonais**
Les 4 et 5 mars 2022 à Paris (Salle Pleyel), le 7 mars à Lille (Théatre Sébastopol) , le 10 mars à Tours (Palais des Congrès de Tours) et le 12 mars à Lyon (Amphithéâtre - Cité Internationale).
www.gdp.fr/fr_FR/artistes/kodo



cours

• **Stage intensif de japonais grand débutant (A1) 50H** Du 26/04/ au 27/07/2022 : les mar. et jeu. de 19h à 21h. Inscription sur www.espacejapon.com

• **Ateliers DESSIN-MANGA**
Réalise ton propre manga ! stages intensifs pendant les vacances scolaires. 210€ttc (matériel compris). Attention places limitées. Informations et inscription sur www.espacejapon.com



divers

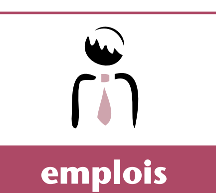
• **Vente de SAKE** et autres alcools japonais sur toute la France sur https://toulousesakeclub.com

Tarifs des annonces
(pour 100 caractères)

Emploi	50€tcc
Evènment	45€ttc
Cours	40€ttc

https://zoomjapon.info/annonces/


Imprimé sur du papier issu de forêts durablement gérées 100% PEFC sans fibre recyclée fabriqué en Suède.



emplois



KINTARO Group, gère 10 restaurants dans le 1er et 2eme arrondissement de Paris et compte en ouvrir d'autres en 2022 (sushi, cuisine japonaise familiale, Izakaya, cuisine chinoise à la japonaise, takoyaki, etc...).
Dans le cadre de son développement KINTARO Group recrute : **des cuisiniers, des commis, des responsables de salle, des serveurs, des pâtissiers et des boulangers**. Vous êtes débutant ou vous avez un peu d'expérience l'essentiel c'est que vous soyez motivé.
Envoyez votre CV à recrutement.kyujin.paris@gmail.com

ZOOM JAPON

Publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris, France
Tel: +33 (0)1 4700 1133
Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info
courrier@zoomjapon.info

Dépôt légal : à parution.
ISSN : 2108-4483
Imprimé en France

Responsable de la publication : Dan Béraud
Contact publicité : pub@zoomjapon.info

Ont participé à ce numéro : ODAIRA Namihei, Gabriel Bernard, KOGA Ritsuko, Eric Rechsteiner, Gianni Simone, Jean Derome, SEKIGUCHI Ryôko, Alissa Descotes-Toyosaki TAKACHI Yoshiyuki, KASHIO Gaku, ETORI Shoko, TANIGUCHI Takako, MASUKO Miho, Marie- Amélie Pringuey, Marie Varéon (maquette)